
Moss Vino Spumante

Extra Dry



VALPIANA

COLLEZIONE



All'aspetto è giallo paglierino scarico assieme a spuma brillante e perlage fine e persistente. Piacevoli fruttati freschi e sentori esotici ne caratterizzano il profumo.

Al palato è gradevolmente soffice e cremoso, invita al brindisi.

Indicato all'aperitivo, ma anche per aprire raffinati pranzi soprattutto a base di pesce, inoltre è ben indicato anche a fine pasto.

DATI TECNICI:

Alcol 10,5% v/v; zuccheri 15 g/l; pressione 5 bar a 20°C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8 °C avendo cura di stappare con delicatezza.

UVE: 100% uve a bacca bianca.

ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneti delle colline trevigiane.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

Classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline. Il sistema d'allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

TERRENO:

Morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutroalcalino.

VENDEMMIA: Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE:

Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21 °C con lieviti selezionati. La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello charmat corto.





VALPIANA

COLLEZIONE

Via Casale Vacca, 6
Combai di Miane (TV) - ITALIA
Tel +39 0438 893502 - Fax +39 0438 899649
