

SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY

GRA
VILLAN
DA



Provenienza: <i>Production area:</i> Anbauebiet:	Italia Italy Italien
Vitigno: <i>Varietal:</i> Rebsorte:	Uve a bacca bianca White skinned grapes Weißbeerige Trauben
Vinificazione: <i>Winemaking:</i> Vinifikation:	Pulizia del mosto per decantazione dinamica, conservazione del mosto a temperatura controllata <i>Must cleaning per dynamic decantation, conservation at controlled temperature</i> Mostreinigung durch dynamisches Dekantieren, Lagerung des Traubenmosts unter kontrollierter Temperatur
Colore: <i>Colour:</i> Farbe:	Giallo paglierino chiaro e brillante, con perlage finissimo e persistente <i>Light straw yellow and bright, with fine and persistent perlage</i> Helles brillantes strohgelb. Sehr feine und anhaltende Perlage
Profumo: <i>Bouquet:</i> Bouquet:	Leggermente fruttato con note di crosta di pane e lievito <i>Slightly fruity with hints of bread crust and yeast</i> Leicht fruchtig mit einem Hauch von Hefe und Brotkruste
Sapore: <i>Taste:</i> Geschmack:	Asciutto, sapido, in equilibrio con l'acidità <i>Dry, full-bodied, balanced with acidity</i> Trocken, vollmundig, ausgewogene Säure
Abbinamenti gastronomici: <i>Pairings food:</i> Speisenempfehlung:	Ottimo con i crostacei e i frutti di mare crudi, accompagna un pranzo dall'inizio alla fine <i>Excellent with shellfish and raw seafood, goes with by a meal from the beginning to the end</i> Optimale Begleitung zu Krustentieren und rohen Meeresfrüchten sowie zu jeder Mahlzeit von Anfang bis Ende
Temperatura di servizio: <i>Serving temperature:</i> Serviertemperatur:	5 - 7 °C
Gradazione: <i>Alcohol:</i> Alkoholgehalt:	11,5% Vol.