

# Don



## SPUMANTE EXTRA DRY



**UVA:** Chardonnay e Incrocio Manzoni coltivate in agricoltura biologica.

**GRADO:** 11,5% Vol.

**IN VIGNA:**

**ALTITUDINE MEDIA:** 200 s.l.m.

**TERRENO:** Calcareo-argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:** prima decade di agosto

**IN CANTINA:** dopo una pressatura soffice e delicata il mosto, accompagnato in vasche a temperatura controllata, inizia la fermentazione alcolica che si conclude con la presa di spuma.

**NEL CALICE:** si presenta con una spuma compatta e cremosa. Il color spiga di grano viene esaltato da un perlage fine e costante che illumina il calice ed innalza fragranze di lieviti, gelsomino, melone bianco e pesca. All'assaggi, la delicatezza delle bollicine, sprigiona note agrumate e floreali seguite da una piacevole freschezza e persistente mineralità. Si accompagna gradevolmente ad aperitivi delicati a base di salume, sushi e primi piatti come risotto al limone.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C

**PRIMA VENDEMMIA:** 2021

**FORMATI PRODOTTI:** 0,75 LT