

## Vino Bianco Spumante "Cuvée Extra Dry" – Col Sandago



### LA VIGNA:

- Zona di produzione: Vigneti nella provincia di Treviso
- Regione: Veneto
- Uvaggio: Vigneti a bacca bianca della zona
- Resa: 120 Q.li/ha
- Terreno: Argilloso calcareo, con scheletro in arenaria. Poco profondo
- Vendemmia: Manuale, durante la seconda metà di settembre.
- Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata
  - Imbottigliamento: A pressione isobarica, previa filtrazione sterile dello spumante
  - Presa di spuma: Rifermentazione in autoclave per circa 60 giorni a temperatura costante di 16-18° C. Segue poi la filtrazione e la stabilizzazione a freddo.

### IL VINO:

- Colore: Giallo brillante
- Profumo: Al naso risulta gradevole, tipicamente fruttato
- Gusto: Al palato è morbido, armonico e persistente.