



LA  
REGGENZA®



## CUVÉE VINO SPUMANTE EXTRA DRY

**TIPOLOGIA:** vino bianco spumante

**ZONA DI PRODUZIONE:** Nord-Est Italia

**VITIGNI:** selezione di uve aziendali a bacca bianca

**ALTIMETRIA VIGNETO:** 100 m. s.l.m.

**TIPOLOGIA TERRENO:** argilloso - sabbioso

**TITOLO ALCOLOMETRICO:** 11,50% vol.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** doppio capovolto

**VENDEMMIA:** manuale

**PRODUZIONE ETTARO:** 150 q.li/ha

**CLIMA:** escursioni termiche ideali per la perfetta maturazione delle uve, permettono la migliore espressione delle loro potenzialità organolettiche.

**VINIFICAZIONE:** vinificazione in bianco delle uve. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche d'acciaio per consentire le migliori condizioni di fermentazione e poi sosta sul lievito fino al momento della rifermentazione in autoclave. Tutto ciò per mantenere e preservare la qualità organolettica delle uve. Seconda fermentazione in autoclave per la spumantizzazione con metodo "Martinotti" conosciuto anche con il nome francese "Charmat".

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet floreale accompagnato da sentori agrumati e di frutta a polpa gialla. Vellutato ed armonico, con calibrata freschezza, sapidità e persistenza gustativa.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** sushi, crudi di pesce, antipasti e piatti di pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C

**BOTTIGLIE PER CARTONE:** 6

**FORMATO:** 75 cl



[vinilareggenza.it](http://vinilareggenza.it)

vieni a trovarci

