



SPUMANTE EXTRA DRY Metodo Charmat

vino spumante

Origine: Colli Piacentini

Vitigno: Pinot 100%

Vinificazione: Pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati per 90 giorni in autoclave

Gradazione Alcolica: 12%Vol

Colore: Giallo paglierino, perlage fine e persistente

Profumo: Fresco e fragrante, delicate note floreali e piacevoli sentori di lievito

Sapore: Secco, avvolgente, raffinato, dalla buona sapidità. Equilibrato ed armonico

Abbinamenti consigliati: Ottimo come aperitivo, ma adatto anche a tutto pasto

Temperatura di servizio: 6-8°

Bottiglie per cartone: 6

Peso cartone: 7kg

Cartoni per pallet (80x120): 100 (4 strati da 25)

Peso pallet (80x120x140h): 720kg

Cartoni per pallet (100x120): 150

Peso pallet (100x120x170h): 1.070kg

SAVINI

Frazione Montalbo 1, 29010 Ziano Piacentino (PC)
www.cantinasavini.it - email: info@cantinasavini.it - tel: 0532868460

