

EXTRA DRY FRANCIACORTA DOCG

ANNATA:
2005

VIGNETO D'ORIGINE:
Chiesa/Presentane

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:
Guyot

NUMERO CEPPI PER ETTARO:
4.700

RESA AD ETTARO (quintali):
95

UVE:
Chardonnay, Pinot bianco

RACCOLTA:
manuale in cassette

PRESSATURA:
soffice a polmone parziale

VINIFICAZIONE:
in acciaio

MATURAZIONE:
6/8 mesi

AFFINAMENTO:
24 mesi

REMUAGE:
manuale

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6-8°C

ABBINAMENTI:
ottimo con gli antipasti, perfetto con il grana padano. Da provare con torte secche come la "sbrisolona"

