

Ciccio Moro

SPUMANTE EXTRA DRY



VILLA MORO



Denominazione: Ciccio Moro Spumante Extra Dry

Uve: 100% Glera

Sistema di allevamento: Sylvoz

Tecnologia: vendemmia in settembre a cui segue una pressatura soffice e una decantazione statica del mosto. Dopo la fermentazione primaria in acciaio a 18°C, il vino nuovo riposa sulla feccia pregiata per un mese; successivamente viene filtrato e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione a 14°C dura circa 20/25 giorni, seguono 5/10 giorni di affinamento sui lieviti. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per diverse settimane.

Colore: giallo paglierino con spuma fitta, perlage fine e persistente.

Profumo: ampio, con note di frutta matura come pesca, mela gialla e melone.

Gusto: leggermente acidulo, fresco e fruttato, di buon equilibrio e armonico.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo, si abbina agli stuzzichini e ai pasticcini salati, ideale anche a tutto pasto.

Gradi: 11

Acidità: 5,50 g/l

Residuo zuccherino: 15 g/l

Temperatura di servizio: 6-8 °C