

# *Cuvée Extra Dry*

SPUMANTE CUVÉE EXTRA DRY



VILLA MORO



**Zona di produzione:** Tenute Villa Moro Vini  
**Denominazione:** Cuvée 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 e fruttato, ricorda la mela gialla, la pesca, la frutta esotica. Profumi di rose e fiori di acacia.

**Gusto:** delicato, fresco e fruttato, armonico ed elegante.

**Abbinamenti:** eccellente come aperitivo, accompagna antipasti e stuzzichini, ideale a tutto pasto e con pasticceria secca.

---

**Gradi:** 11  
**Acidità:** 5,50 g/l  
**Residuo zuccherino:** 15 g/l  
**Temperatura di servizio:** 6-8 °C