

ANIMAFRANCA

**SPUMANTE CUVÈE
EXTRA DRY**

Vino bianco Spumante Cuvèe Extra Dry

° 11,5 % Vol

8 °C

Divertente aperitivo. Piacevole assemblaggio di uve locali ed aromatiche per uno spumante diverso dal solito. Allegro, fruttato e fresco.



Tre vitigni a bacca bianca, impiegati in percentuali e tipologie variabili in base all'estro dell'enologo e dell'annata.



Valmareno di Follina, le vigne si affacciano alla parte posteriore di Castel Brando, Cison di Valmarino. Altitudine 400 metri sul livello del mare.



Lotta integrata senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici.



Il clima fresco e ventilato della zona porta ad una maturazione tardiva garantendo così profumi e freschezza organolettica.



Pressatura delicata con selezione delle pressioni più basse. Decantazione statica a freddo. Fermentazione in acciaio a freddo sui 18° C. Sosta in vasca dopo due travasi.



Perlage fine e delicato. La lentezza della rifermentazione in autoclave conferisce una bollicina raffinata. Ricordi di mela verde impreziositi da sentori di frutta gialla e note di rosa. Palato persistente e retrogusto delicatamente aromatico.



Per un aperitivo diverso dal solito e per festeggiare in compagnia.