



Privé Spumante Extra Dry



UVE

Blend di uve bianche



GRADAZIONE ALCOLICA

11% in volume



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono pressate in modo estremamente delicato per evitare il passaggio del colore dalla buccia al mosto. Dopo la fermentazione a temperatura controllata si ottiene un vino dal colore paglierino che viene in seguito spumantizzato con il metodo Charmat grazie all'aggiunta di mosto fresco conservato alla temperatura di 0°C.

COLORE

Giallo paglierino, con spuma vivace e persistente.

PROFUMO

Intenso, armonico, con deliziose note fruttate.

SAPORE

Garbatamente asciutto, fragrante, fresco, pieno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito attorno ai 7° - 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna ottimamente ricette veloci e leggere nonché le classiche pietanze estive: insalate di pasta e riso. Grazie alla sua piacevole freschezza si fa apprezzare come eccellente aperitivo o per un brindisi tra amici.

