

# Cordini

## 771 SPUMANTE EXTRA DRY



### TIPOLOGIA:

Pinot nero spumante metodo charmat

### UVAGGIO:

Pinot nero 100%

### VINIFICAZIONE:

L'uva raccolta in cassette viene pressata direttamente e fatta fermentare senza la presenza di bucce in vasche a una temperatura controllata di 15 °C.

### AFFINAMENTO:

In vasche di acciaio a temperatura controllata. rifermentazione in autoclave per 2 mesi prima dell'imbottigliamento

### CARATTERISTICA:

Vino dal colore giallo paglierino con sentori fruttati e floreali.

### GRADO ALCOLICO:

12% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

4 - 6 °C

### ABBINAMENTI:

Perfetto come aperitivo, ideale a tutto pasto.