



MONTELLIANA

MONT BLANC
CUVÉE EXTRA DRY
• 750 ml

Spumante di pregio ottenuto da fermentazione naturale Metodo Charmat



• **VIGNETO**

Vitigno: Trebbiano | Garganega | Glera

Zona di Produzione: Nord Italia

Forma di Allevamento: Cappuccina / Sylvoz

• **CANTINA**

Periodo di vendemmia: Agosto / Settembre

Presa di spuma: 20 - 30 giorni

Vinificazione: In bianco con pressatura soffice, flottazione e fermentazione a temperatura controllata con almeno 1 mese in vasche d'acciaio.

Affinamento in bottiglia: 1 mese

• **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Gradazione alcolica: 11% vol

Residuo Zuccherino: 14 g/l

• **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Perlage: elegante, fine e persistente

Colore: giallo con riflessi verdognoli

Struttura: aromatico ed equilibrato

Profumi: fruttato e floreale con note di pasticceria

• **SERVIZIO**

Conservare in un ambiente fresco, umidità costante e lontano dalla luce

6 - 8 °C stappato al momento

