

SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY

GRA
VILLAN
DA



Provenienza:
Production area:

Italia
Italy

Vitigno:
Varietal:

Uve a bacca bianca
White skinned grapes

Vinificazione:
Winemaking:

Pulizia del mosto per decantazione dinamica,
conservazione del mosto a temperatura
controllata
*Must cleaning per dynamic decantation,
conservation at controlled temperature*

Colore:
Colour:

Giallo paglierino chiaro e brillante, con perlage
finissimo e persistente
*Light straw yellow and bright, with fine and
persistent perlage*

Profumo:
Bouquet:

Leggermente fruttato con note di crosta di pane
e lievito
Slightly fruity with hints of bread crust and yeast

Sapore:
Taste:

Asciutto, sapido, in equilibrio con l'acidità
Dry, full-bodied, balanced with acidity

Abbinamenti gastronomici:
Pairings food:

Ottimo con i crostacei e i frutti di mare crudi,
accompagna un pranzo dall'inizio alla fine
*Excellent with shellfish and raw seafood, goes
with by a meal from the beginning to the end*

Temperatura di servizio:
Serving temperature:

5 - 7 °C
5 - 7 °C

Gradazione:
Alcohol:

11,5% Vol.
11,5% Vol.