

SPUMANTE

EXTRA DRY

MILLESIMATO



Ca' di Pietra



Provenienza:
Production area:
Anbaugebiet:

Italia
Italy
Italien

Vitigno:
Varietal:
Weinrebsorte:

Uve a bacca bianca
White skinned grapes
Weißbeerige Trauben

Vinificazione:
Winemaking:
Weinbereitung:

Pulizia del mosto per decantazione dinamica,
conservazione del mosto a temperatura controllata
*Must cleaning per dynamic decantation,
conservation at controlled temperature*
Mostreinigung durch dynamisches Dekantieren,
Lagerung des Traubenmosts unter kontrollierten
Temperaturbedingungen

Colore:
Colour:
Farbe:

Giallo paglierino chiaro e brillante, con perlage
finissimo e persistente
*Pale straw yellow and brilliant with evident
development of bubbles*
Helles brillantes strohgelb. Sehr feine und
anhaltende Perlage

Profumo:
Bouquet:
Bukett:

Leggermente fruttato con note di crosta di pane
e lievito
Slightly fruity with hints of bread crust and yeast
Leicht fruchtig mit einem Hauch von Hefe
und Brotkruste

Sapore:
Taste:
Geschmack:

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

Abbinamenti gastronomici:
Pairings food:
Speisenempfehlung:

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*
Optimale Begleitung für Krustentiere und rohe
Meeresfrüchte sowie für jede Mahlzeit von
Anfang bis Ende

Temperatura di servizio:
Serving temperature:
Serviertemperatur:

5 - 7 °C

Gradazione:
Alcohol:
Alkoholgehalt:

11,5% Vol.