



WWW.FERRIVINI.COM

Ferri Spumante

Spumante piacevole, equilibrato con bollicine fini e persistenti. Colore giallo paglierino brillante. Note fruttate, struttura minerale rinfrescante al palato.

VINIFICAZIONE	Pressatura diretta delle uve. Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica a 13 °C per circa 20 giorni in silos di acciaio inox, costituzione della Cuvée nel mese di Novembre. Presa di spuma in autoclave e permanenza sulle fecce di fermentazione per circa due mesi (Charmat corto).	DENOMINAZIONE	Spumante Extra Dry
COLORE	Giallo Paglierino brillante	AREA PRODUZIONE	Italia
PROFUMO	Frutta fresca, esotica, in particolare banana, melone, ananas	GRADAZIONE ALCOLICA	11,5%vol.
SAPORE	Spumante di notevole struttura ed eleganza. Ottima l'evoluzione acida e l'equilibrio zucchero-alcool.	FORMATO	Bottiglia 750 ml
PERLAGE	Fine, vivace, persistente.	VITIGNI	Glera
ABBINAMENTO	Si suggerisce la consumazione a 6°C unito a salumi giovani, carni bianche e pesce. Ottimo per l'inizio del pasto, per aperitivi e come base allo Spritz.	ESPOSIZIONE	Nord-Sud
		SISTEMA DI COLTIVAZIONE	Guyot
		PRIMO ANNO DI PRODUZIONE	2017
		RESA PER ETTARO	180q / Ha
		VENDEMMIA	Agosto

