



*Tenute Caldella*

[www.tenutecaldella.it](http://www.tenutecaldella.it)

## SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY

I nostri spumanti nascono con una vendemmia attenta, da fine agosto a inizio settembre. Dopo le prime fasi di pressatura, decantazione e fermentazione primaria in acciaio inox, il vino riposa sulla feccia pregiata per un mese circa. Viene poi filtrato e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma, rifermentato per 20/25 giorni, e affinato sui lieviti per altri 5/10 giorni.



<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Veneto
<b>VINIFICAZIONE:</b>	pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox con mantenimento in vasche di cemento a temperatura controllata, spumantizzazione con metodo charmat.
<b>COLORE:</b>	giallo paglierino con riflessi verdognoli
<b>AROMA:</b>	floreale ed elegante, perlage fine e persistente
<b>SAPORE:</b>	fresco e pieno per un'armonia fruttata perfetta
<b>ABBINAMENTI:</b>	spumante da aperitivo si abbina ottimamente con ogni tipo di pietanza soprattutto a base di pesce e crostacei, perfetto con il baccalà, indicato anche a tutto pasto.
<b>Grado alcolico:</b>	11% vol
<b>Zuccheri residui:</b>	16 g/l
<b>Acidità totale:</b>	5,2 g/l
<b>Temperatura di servizio:</b>	6/8 °C

TENUTE CALDELLA

Soc. Agr. Vanzella Flavio e Paola S.S. · Via Maglio, 11/A - 31058 Susegana (TV) · +39 0438 781431 - [info@tenutecaldella.it](mailto:info@tenutecaldella.it)