



# BON, PERFETTO!

**SPUMANTE EXTRA DRY**



In ogni azienda ci sono annate destinate a scriverne la storia. È stato così per l'ultima vendemmia che ci ha regalato prodotti di una levatura superiore. Abbiamo dato vita a questa Cuvée da uve di particolare pregio, al primo assaggio la nostra esclamazione è stata: "BON, PERFETTO!". Abbiamo deciso di condividere questo gioiello in tiratura limitata con voi.

<b><u>Area coltivazione</u></b>	Nord Est Italia
<b><u>Uve</u></b>	Blend di vitigni a bacca bianca
<b><u>Tipo di Terreno</u></b>	Argilloso, con buona presenza di scheletro
<b><u>Alcool</u></b>	11%
<b><u>Residuo zuccherino</u></b>	12 g/l
<b><u>Acidità Totale</u></b>	5,5 g/l
<b><u>Formato</u></b>	0,75 l

**Vinificazione:** Dopo la vendemmia, le uve pigiate vengono sottoposte a pressatura soffice. Solo il mosto fiore è destinato ad essere vinificato e spumantizzato. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, con lieviti attentamente selezionati. Solo al raggiungimento della maturazione desiderata si procede alla spumantizzazione. Questa avviene a una temperatura controllata di circa 15°C per un periodo che oscilla tra i 25 e i 35 giorni.

**Degustazione:** Il colore è giallo paglierino con leggeri riflessi di luce verde; il perlage è fino e persistente. I profumi di mela riempiono il calice, lasciando spazio alle note di frutta fresca e delicati fiori bianchi quali glicine e acacia. In bocca mantiene le promesse e si ritrovano facilmente le sensazioni fruttate e floreali, esaltate da una bilanciata acidità rinfrescante e dall'armonia della bollicina.