

Croda Bianca

Vino Spumante Bianco Extra Brut - Metodo Ancestrale
Extra Brut Sparkling White Wine - Metodo Ancestrale

Zona di produzione:	Feltre - loc. Vignui – altitudine 580m/slm.
Uve:	50% Muller Turgau - 50% Bianchetta
Resa per ettaro:	70 q/ha
Numero bottiglie:	3900 bottiglie prodotte.
Vendemmia:	Manuale in cassetta con selezione in vigna.
Affinamento:	Dopo 48 ore di criomacerazione sulle bucce si affina in acciaio per 8/9 mesi e poi in bottiglia per almeno 4 mesi
Grado alcolico:	Mediamente sui 12,50%
Descrizione del vino:	Profumo di buona intensità fresco e citrino con note fruttate di mela verde, pera, limone e cedro, nel finale emerge lo speziato mediterraneo con salvia e timo. Al gusto salato, croccante, con spicata acidità e finale asciutto
Colore del vino:	Giallo paglierino scarico
Abbinamento:	Aperitivi, antipasti, piatti e grigliate a base di pesce.
Temperatura di servizio:	8°-10°C.

Production area:	<i>Feltre, in the village of Vignui Elevation 580m\ a.s.l. inside Dolomiti Bellunesi National Park</i>
Grapes:	<i>50% Müller Thurgau - 50% Bianchetta</i>
Hectar's yield:	<i>7 Tons/ha</i>
Number of bottles:	<i>3900 bottles produced.</i>
Grape harvest:	<i>Manual in crates with selection in the vineyard.</i>
Refinement:	<i>Low-temperature skin contact for 48 hours, 8/9 months of refining in stainless steel followed by 4 months in bottle</i>
Alcohol Grade:	<i>On average 12.50% grades.</i>
Description of wine:	<i>Good intensity, freshness and citrusy hints; notes of green apple, pear, lemon and cedar. Then, the Mediterranean taste emerges with sage and thyme. On the palate, mineral taste, crispy, with good acidity and dry ending.</i>
Wine colour:	<i>Pale yellow</i>
To match with:	<i>Appetizers and dishes fish based</i>
Serving Temperature:	<i>8°-10°C. / 280K- 283K / 46F- 50F</i>




Pian delle Vette®