## PALAZZI

TIPOLOGIA	BLANC DE BLANCS CUVEE EXTRA DRY MILLESIMATO
CODICE EAN	8001906997755
ZONA PRODUZIONE	Le verdeggianti distese baciate dal sole che si aprono a nord delle città di Treviso e di Verona.
VINIFICAZIONE	Questo spumante intensamente fruttato è il frutto di un'arte raffinata maturata nel segmento delle bollicine. L'intero processo di vinificazione e presa di spuma si svolge nel pieno rispetto delle tecniche tradizionali ed è finalizzato a mantenere inalterate tutte le caratteristiche di freschezza e suadente vivacità delle uve che compongono la cuvée. Dopo la pressatura soffice delle uve il mosto viene immediatamente raffreddato e fatto fermentare a una temperatura non superiore ai 17 C°. Successivamente il vino viene travasato e stoccato in serbatoi d'acciaio. La presa di spuma ha luogo in autoclave con l'utilizzo di lieviti selezionati varietali, seguendo i dettami del metodo Charmat.
CARAT. ORGANOLETTICHE	Vino di colore giallo paglierino tenue reso cristallino dal perlage fine e persistente. Aromaticamente fruttato con evidenti sentori di pera e frutta a polpa bianca è in egual misura floreale con profumo di fiori a petalo bianco. Il suo bouquet fine e delicato è ben supportato da una giusta sapidità e freschezza al palato. Una carbonica cremosa e vellutata in bocca dà un giusto equilibrio gusto-olfattivo e una suadente sensazione di vivacità.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Superbo accompagnamento per l'intero pasto, capace di esaltare le pietanze di tutti i giorni con le sue bollicine fini e persistenti e il suo aroma fresco e delicato. Estremamente versatile, perfetto per ogni occasione da brindisi, si apprezza in modo particolare coi primi piatti non troppo strutturati e il pescato alla griglia.
TEMP. DI SERVIZIO	6 C°-8 C°.
ALCOOL % VOL	11
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	1,6
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5,7
SO2	118
BOTTIGLIA	Atmosphere tappo fungo
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	16
CARTONI EPAL	96

"Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative"