



GRAPPOLO  
NEL CALICE



## EXTRA DRY

**Uve:**

85% Glera e 15% vitigni bianchi aziendali

**Zona di produzione:**

vigneti della zona dei Pratiarcati.

**Ceppi per Ha:**

2800 - 3200

**Uva per ceppo:**

da 3 a 5 kg

**Tipologia di terreno:**

medio impasto tendente all'argilloso con presenza di scheletro.

**Metodo di produzione**

I vignaioli, come da tradizione, seguono il vigneto in modo da ottenere un'uva integra e di qualità. La vendemmia viene effettuata nella seconda metà di settembre.

Le prime operazioni di cantina consentono di ottenere un mosto "fiore" mantenendo gli acini integri. La creazione della bollicina, attraverso il metodo Martignotti, è seguita con maestria nella nostra cantina utilizzando le moderne tecniche.

**Caratteristiche analitiche:**

Acidità 5,5 g/l

Alcol 11 % vol.

Residuo zuccherino 17 g/l

Pressione 4,5 bar

**Caratteristiche organolettiche:**

All'aspetto si presenta limpido, giallo paglierino scarico con riflessi verdi, perlage fine e persistente.

Al naso è intenso e fruttato con sentori di frutta a polpa bianca.

Al palato fresco ed equilibrato.

*"Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative"*