

Framos Vino Spumante Extra Dry Millesimato



Zona produzione	Zona collinare delle Prealpi Trevigiane
Vitigno	Glera - Chardonnay
Terreno	Limoso - argilloso asciutto magro e poco profondo
Forma di allevamento	Guyot - Sylvoz
Epoca di vendemmia	Prime due settimane di settembre
Vinificazione	In bianco mediante pressatura soffice
Fermentazione primaria	A temperatura controllata e con lieviti selezionati
Presa di spuma	Metodo Martinotti (Charmat), lenta rifermentazione per almeno 45 giorni a bassa temperatura
Alcol	11% Vol
Residuo zuccherino	14 - 15 g/l
Acidità totale	5,50 - 6,50 g/l
Vista	Giallo paglierino con riflessi verdi
Perlage	Fine e persistente
Olfatto	Al naso è un esplosione di fragranze fruttate in particolar modo mela e pera
Gusto	In bocca si presenta speziato e persistente grazie alla buona struttura che lo accompagna
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo e accompagna gradevolmente antipasti di salumi e pesce, secondi piatti di carni bianche e crostacei
Temperatura di servizio	6 - 8 °C
Formati	Bottiglia 0,75 lt