

CÀ MAJÒL EXTRA DRY

Uve: Glera da vigneti della famiglia in provincia di Treviso

Vendemmia: settembre, fatta a mano

Vinificazione: pressatura soffice e decantazione statica

Fermentazione: in acciaio a temperature controllate
con lieviti selezionati

Spumantizzazione: metodo charmat

Alcol: 11,50 % vol.

Zuccheri: 14 - 16 g/l

Perlage: fine e persistente

Caratteristiche: colore giallo paglierino brillante con riflessi verdi. All'olfatto prevalgono i fiori d'acacia e il glicine. Fruttati dove prevale la mela matura, la pera Abate e la pesca gialla. Un gusto armonico che trasmette equilibrio al palato.

Temperatura di servizio: 5 / 7 °C

Conservazione: in posizione verticale

