

{ SPUMANTE BALDI } MILLESIMATO EXTRA DRY

Perlage ricco e persistente.

Colore giallo paglierino.

Al naso è fine, risaltano note di mela, acacia e fiori di glicine.

La mela gialla avvolge il sapore deciso e strutturato di questo spumante.

Per ogni occasione di incontro e festa.

ABBINAMENTI

Eccellente aperitivo adatto a tutte le occasioni di incontro e festa.
Pasticcini salati o stuzzichini di ogni genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 8° C.

Ideale servire in secchiello con ghiaccio.

CLASSIFICAZIONE

Spumante millesimato Extra Dry.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche. Decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19° C) con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio.

SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Martinotti (autoclave).

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

14,5 g/l

PRESSIONE

4,8 - 5,0 bar

FORMATO BOTTIGLIA

0,75 l

IMBALLO

Cartone da 12 bottiglie



Azienda Agricola Baldi
Via Marcorà, 76 Ogliano
31015 Conegliano (TV)
info@proseccobaldi.it
www.proseccobaldi.it