

FIORINI EXTRADRY

VINO SPUMANTE

UVE E PERCENTUALI: bianchetto 50%, chardonnay 30%, malvasia 20%

VIGNETI: tutti in giacitura collinare sopra i 300m slm

TERRENO: medio impasto tendente all'argilloso

INTERFILA: leguminose alternato ad inerbimento spontaneo

CONDUZIONE BIOLOGICA CERTIFICATA

VENDEMMIA: manuale in cassette da due quintali e raffreddamento delle uve prima della pressatura

VINIFICAZIONE: in bianco termo controllata, solo uva intera in completa riduzione e pressatura soffice.

La base spumante prima di rifermentare si affina per circa 4 mesi sulle fecce fini per ottenere maggior complessità aromatica e struttura.

Rifermentazione in autoclave

RESIDUO ZUCCHERINO: dai 14 ai 16 gr/l

Bottiglie da 750 ml e 1500 ml / Cartoni 6 bottiglie

NOTE ORGANOLETTICHE: giallo paglierino brillante, spuma persistente. Naso minerale, fruttato di pera e pesca bianca, agrumato di lime e pompelmo. Melissa e mughetto persistono con fragranza olfattiva. Fresco, sapido e scattante al palato, denota pienezza ed equilibrio con ritorni sulle note agrumate.

ABBINAMENTI: scampi al vapore, calamari alla griglia, verdure fritte, gnocchi con timo e vongole, farro con gamberi e piselli, aperitivo.

