

PONTE[®]
UOMINI E VIGNE DAL 1948

Spumante Cuvée Extra Dry Q2
VINO SPUMANTE EXTRA DRY



 Italia, Veneto

Lo Spumante Q al quadrato Extra Dry di Ponte è un vino morbido e armonico che nasce da un blend di uve bianche.

La vinificazione in bianco prevede una pressatura soffice e una fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

Ottimo come aperitivo, questo spumante si accompagna molto bene anche a primi piatti a base di pesce, servendolo alla temperatura ideale di 6-8°C.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO: Pianura terreni di varia natura

VARIETÀ DI UVABlend :di uve bianche

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco, con pressatura soffice e fermentazione condotta con lieviti selezionati a temperatura controllata

Colore: Giallo paglierino vivo con riflessi verdognoli.

Profumo: L'olfatto presenta note di frutta a polpa bianca impreziosito da eleganti sentori floreali.

Sapore: Gusto fragrante, moderatamente acido.

Gradazione alcolica 11%

Temperatura di servizio 6 - 8°C

Dosaggio Extra Dry

Metodo Charmat (Martinotti)

