

SPUMANTE EXTRA DRY JELMAS



Uvaggio	chardonnay musquè, pinot grigio, glera
Vinificazione	fatta separatamente a causa delle diverse epoche di raccolta; per i vitigni aromatici si fa una leggera macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 5 ore
Gradazione	11,5%
Temperatura di servizio	6/8° C
Colore	giallo intenso brillante
Profumo	frutta gialla con sentori di agrumi
Gusto	molto fresco, leggermente rotondo ma ampio e persistente
Abbinamento	piatti succulenti e cucina asiatica