

# SPUMANTE EXTRA DRY JELMAS



<b>Uvaggio</b>	chardonnay musquè, pinot grigio, glera
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Gradazione</b>	11,5%
<b>Temperatura di servizio</b>	6/8° C
<b>Colore</b>	giallo intenso brillante
<b>Profumo</b>	frutta gialla con sentori di agrumi
<b>Gusto</b>	molto fresco, leggermente rotondo ma ampio e persistente
<b>Abbinamento</b>	piatti succulenti e cucina asiatica