

# IL SOLLER EXTRA DRY



<b>Uvaggio</b>	glera
<b>Vinificazione</b>	in bianco con pressatura soffice e resa massima 70%, spumantizzazione con metodo charmat
<b>Gradazione</b>	11,5%
<b>Temperatura di servizio</b>	8/9° C
<b>Colore</b>	giallo paglierino
<b>Profumo</b>	delicato, elegante e fruttato, preponderante la mela
<b>Gusto</b>	elegante, aromatico, con buona struttura e invitante
<b>Abbinamento</b>	tutto pasto