



VOLLÌ 5.5

Vino Spumante Extra Dry
parzialmente dealcolato



Gradazione alcolica: 5,5% vol

Vitigni: Trebbiano 50%, Famoso 50%

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: delicato e fruttato

Sapore: leggero, armonico e fresco.

Servire fresco a 10-12°C

Valori nutrizionali

E (100 ml): 151 kj / 36 kcal

Zuccheri 1,5 g

Processo di produzione

Vinificazione in bianco con elevata attenzione ai composti fenolici per l'ottenimento delle migliori caratteristiche organolettiche del prodotto. Distillazione in colonna di acciaio inossidabile in condizione di vuoto al fine di abbassare la temperatura di evaporazione dell'alcool a 30°C, preservando il quadro aromatico e la struttura del vino. Gli aromi in forma volatile vengono recuperati insieme a parte dell'alcool. Il vino parzialmente dealcolato viene poi rifermentato in autoclave fino al raggiungimento di 5,5% alcool e 5 bar di pressione, ottenendo uno spumante charmat a fermentazione naturale.

