

## FIORINI EXTRADRY

### VINO SPUMANTE

**UVE E PERCENTUALI:** bianchetto 50%, chardonnay 30%, malvasia 20%

**VIGNETI:** tutti in giacitura collinare sopra i 300m slm

**TERRENO:** medio impasto tendente all'argilloso

**INTERFILA:** leguminose alternato ad inerbimento spontaneo

**CONDUZIONE BIOLOGICA CERTIFICATA**

**VENDEMMIA:** manuale in cassette da due quintali e raffreddamento delle uve prima della pressatura

**VINIFICAZIONE:** in bianco termo controllata, solo uva intera in completa riduzione e pressatura soffice.

La base spumante prima di rifermentare si affina per circa 4 mesi sulle fecce fini per ottenere maggior complessità aromatica e struttura.

Rifermentazione in autoclave

**RESIDUO ZUCCHERINO:** dai 14 ai 16 gr/l

Bottiglie da 750 ml e 1500 ml / Cartoni 6 bottiglie

**NOTE ORGANOLETTICHE:** giallo paglierino brillante, spuma persistente. Naso minerale, fruttato di pera e pesca bianca, agrumato di lime e pompelmo. Melissa e mughetto persistono con fragranza olfattiva. Fresco, sapido e scattante al palato, denota pienezza ed equilibrio con ritorni sulle note agrumate.

**ABBINAMENTI:** scampi al vapore, calamari alla griglia, verdure fritte, gnocchi con timo e vongole, farro con gamberi e piselli, aperitivo.

