

## FIORINI EXTRADRY

VINO SPUMANTE  
SPARKLING WINE



**VIGNETO:** in giacitura collinare sopra i 300m slm  
**TERRENO:** medio impasto tendente all'argilloso  
**INTERFILA:** leguminose alternato ad inerbimento spontaneo  
**UVE:** 50% bianchetto, 30% chardonnay, 20% malvasia  
**TIPO DI 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 PRODOTTE IN MEDIA:** 14.000

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 mugugno 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.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 4-6°C.

**VINEYARD:** located on the hills above 300m above sea level  
**SOIL:** medium texture with a presence of tufa  
**ROW SPACING:** leguminous crops alternating with spontaneous grassing  
**GRAPES:** 50% bianchetto, 30% chardonnay, 20% malvasia  
**ORGANICALLY GROWN VARIETIES**  
**GRAPE HARVEST:** by hand in 0.2 ton cases and cooling down of grapes before crushing  
**VINIFICATION:** without skins, at controlled temperature, only whole grapes are used under complete oxygen reduction, soft crushing Before undergoing second fermentation, the sparkling wine base rests for about 4 months on the lees to increase aromatic complexity and structure. Second fermentation in pressure tanks  
**SUGAR RESIDUE:** from 14 to 16 gr/l  
**AVERAGE PRODUCED BOTTLES:** 14.000

750 ml and 1500 ml bottles / 6 bottle cardboard boxes

**TASTING NOTES:** bright straw yellow with lingering perlage. Mineral notes, fruity hints of pear and white peach, citrus fruit overtones recalling lime and grapefruit. Melissa and lily of the valley are very lingering on the nose. Fresh, full-flavoured and lively on the palate, full and well-balanced with overtones of citrus fruit.

**FOOD PAIRINGS:** steamed prawns, grilled squids, fried vegetables, potato dumplings with thyme and clams, spelt with peas and shrimps, aperitifs.

**SERVING TEMPERATURE:** 4-6°C.