

# Valfonda SPUMANTE EXTRA DRY



**UVE** Selezione di uve bianche

**CLASSIFICAZIONE** Spumante Extra Dry

**PROVENIENZA** Vino ottenuto da una selezione di uve bianche coltivate in vigneti selezionati di collina con una favorevole esposizione al sole e buona escursione termica giornaliera che poggiano su terreni di origine vulcanica.

**VINIFICAZIONE** Vinificazione in bianco. L'uva, trasportata in cantina con piccoli carri per evitare lo schiacciamento, viene diraspata e sottoposta a pressatura soffice. La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata mentre la presa di spuma è in autoclave a basse temperature con lieviti selezionati, secondo il Metodo Charmat.

**DATI ANALITICI** Gradazione alcolica: 11.50% vol.  
Acidità totale: 5.90 g/l  
Zuccheri residui: 16.00 g/l  
Estratto secco totale: 32.00 g/l  
Ph: 3.19

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**

- Colore: giallo paglierino tenue;
- Perlage: fine e persistente;
- Bouquet: delicati profumi di fiori bianchi e frutta fresca;
- Sapore: ottima freschezza e morbidezza.

**ABBINAMENTI** Ottimo come aperitivo, accompagna splendidamente antipasti leggeri, primi piatti a base di pesce e crostacei, ricette di mare e carni bianche.

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO** Servire a 6°-8°C.



*Cantina di Gambellara*

[www.cantinagambellara.com](http://www.cantinagambellara.com)



**CANTINE VITEVIS S.C.A.**

Viale Europa, 151

36075 Montecchio Maggiore (VI) Italy

Tel. +39 0444 491360 – Fax +39 0444 491661