



Andreas Keller



Andreas Keller – Extra Brut

PROVENIENZA:

Italia

VITIGNO:

Trebbiano and Chardonnay

TERRENO:

Calcareo

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice di acini interi e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione secondo il metodo charmat.

AFFINAMENTO:

Vasche in acciaio inox termocondizionante. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

11% vol.

COLORE:

Giallo paglierino brillante, con un perlage molto fine.

OLFATTO:

Intenso e fruttato.

GUSTO:

Secco, avvolgente, sapido, di buona struttura ed armonia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ottimo come aperitivo o per accompagnare antipasti di mare.

SERVING TEMPERATURE:

8-10°C