



Andreas Keller



## Andreas Keller - Extra Dry

Extra Dry

---

**PROVENIENZA:**

Italia

**TERRENO:**

Medio impasto con marna calcarea e gesso, sito intorno al 45° parallelo nord.

**COLTIVAZIONE DELLA VITE:**

Guyot

**RACCOLTA:**

Manuale

**VINIFICAZIONE:**

Pressatura soffice a 0.8 bar.

Fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata 16-18°C

**AFFINAMENTO:**

Vasche di acciaio inox termocondizionate, metodo charmat.

Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

**IMBOTTIGLIAMENTO:**

Sterile a freddo

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

11,5% vol.

**COLORE:**

Giallo paglierino, perlage fine e persistente.

**OLFATTO:**

Intenso e floreale, fine ed elegante.

**GUSTO:**

Equilibrato, piacevolmente secco e morbido.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

Eccellente come aperitivo, ma anche con insalate, pesce e carni bianche.

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:**

Pata Negra - Spagna

Spaetzle - Germania

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8-10°C