

VINO SPUMANTE

MAPPAL - Extra Dry



TIPOLOGIA: Spumante Extra Dry

VITIGNO: 100% Glera

AREA PRODUZIONE: Valdobbiadene Conegliano

VENDEMMIA: Raccolta rigorosamente manuale in piccoli recipienti

VINIFICAZIONE/SPUMANTIZZAZIONE: In bianco, in assenza di bucce. Pressatura soffice dell'uva intera, decantazione naturale e fermentazione a temperatura controllata di 20°C. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclave con breve sosta sui lieviti per preservare il fruttato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA: Giallo paglierino chiaro e lucente, dal perlage vivace e persistente

OLFATTO: Manifesta gradevoli sentori floreali

GUSTO: Fine, delicato ed elegante, caratterizzato da una piacevole sensazione di uva matura

SERVIZIO: 8/10°C stappando la bottiglia al momento del consumo

ABBINAMENTI: Ottimo sia come aperitivo che in abbinamento a primi piatti, o secondi a base di pesce e carni bianche.

Formato: 0,75 litri 

DATI ANALITICI

ALCOL: 11.5%vol

ACIDITÀ TOTALE: 5 g/l

ZUCCHERO: 14,5 g/l

Curiosità

Mappai è il nome in dialetto per descrivere la particella catastale, detta anche mappale. In Italia, è la porzione di un terreno o di un fabbricato di proprietà di uno stesso individuo o società. È una porzione continua di terreno, ubicata nello stesso comune, che appartiene allo stesso proprietario, della stessa qualità di coltura e della stessa classe di produttività.



**PRINCIPIO
DI DOMINANZA**



TORRE ZECCHEI

Via Capitello Ferrari, 1C
31020 Valdobbiadene (TV)

Tel. 0423 976183
info@torrezecchei.it