

Sagrà Vino Spumante Extra Dry

Colore	Brillante paglierino con riflesso verde.
Spuma	Fine, persistente e insistente.
Olfatto	Netto, franco, integro. Molto ben espresse le sensazioni fruttate con in evidenza le note di mela accompagnate da sensazioni minerali e speziate. La componente floreale si manifesta con note di fiori di acacia e di tiglio in perfetto amalgama con le suggestioni fruttate.
Sapore	Morbido di ottima struttura e persistenza, sapido, fresco e pieno.
Retrofatto	Bene si esprimono le note fruttate con integrità ed armonia, ricordi di fieno e di crosta di pane ne aumentano la complessità.
Abbinamenti	Ottimo spumante da aperitivo e da tutto pasto.

Dati di analisi

Alcool	11,5 % Vol.
Zucchero	g/l 17
Estratto	g/l 16
Acidità totale	g/l 5.9

Considerazioni tecniche	<p>Il nome Sagrà è legato a un particolare appezzamento della nostra azienda situato nella parte collinare più alta. Questa terra ricca di microelementi era conosciuta dai tempi antichi come la più preziosa per l'ottenimento di vini di alta qualità. Oltre alle particolari caratteristiche agronomiche la grande qualità di quest'uva è determinata dalla presenza di vecchi vitigni autoctoni conservati con amorevole cura e passione da Damiano Cavaliere. Queste vecchie varietà determinano una forte caratterizzazione aromatica, una grande eleganza e sapidità. La vendemmia è effettuata a mano e le uve sono raccolte a giusta maturazione per l'ottenimento di questo pregiato spumante.</p>
-------------------------	---

