

CRYFUS EASY BIANCO

Classificazione:

vino spumante Extra Dry bianco.

Uve: Bombino bianco.

Zona di produzione: territorio di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: inizi di Settembre.

Vinificazione: le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto ottenuto viene decantato e filtrato prima di essere portato ad una temperatura di zero gradi centigradi. Viene poi caricato in autoclave dove subisce una sola fermentazione. Resta dai 60 ai 90 giorni sulle fecce prima di passare all'imbottigliamento isobarico.

Note organolettiche: delicato e brillante il suo paglierino. Sottili e fini gli aromi floreali e vegetali. Sfoggia una spuma vivace mentre la bollicina, al gusto, risalta la frutta fresca e croccante. Ritornano piacevoli nel finale le note agrumate.

Abbinamenti gastronomici: tartare di tonno, frittata di ricotta di pecora, caprese di bufala, pizza ai quattro formaggi.

Temperatura di servizio: 6 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 11,5% vol

Residuo zuccherino 12,60 g/l.

Acidità totale 5,22 g/l.

