



Viticoltori dei Colli Cimini

Soc. Agric. Soc. Coop.

Principe Alessandro *Vino Spumante Extra Dry*

Provenienza: Zona IGT Colli Cimini

Altitudine: 300-350 mt

Uvaggio: Riesling Italicò 100%

Vigneti: 15 anni, forma di allevamento a cordone speronato, 5.000 ceppi con una produzione di 8.000 Kg per ettaro.

Terreno: di origine eruttiva, sciolto e di medio impasto, con sufficienza di anidride fosforica e molto ricco in potassio. Media permeabilità e ottima capacità di immagazzinamento idrico.

Vendemmia: terza decade di agosto.

Vinificazione: le uve intere vengono pressate in maniera soffice, il mosto così ricavato fermenta in acciaio alla temperatura di 18° C.

Maturazione: Effettuati i travasi il vino matura in acciaio.

Spumantizzazione: Metodo Charmat, ciclo completo 60/70 giorni.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo scarico con riflessi verdognoli

Perlage: lungo e persistente

Profumo: intenso, fine con richiamo di mela matura

Gusto: fresco di medio corpo con leggero retrogusto amarognolo.

Consumo: Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Perfetto per aperitivi e antipasti, accompagna egregiamente risotti, secondi delicati a base di pesce e carni bianche.