

LA SABBIONA



Divo Extra Dry



Tipo: Bianco

Vitigno: Famoso 100%

Denominazione: Ravenna IGT Famoso Spumante Extra Dry

Resa per ettaro: 140 q

Altimetria del vigneto: 80 m

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3400 piante per ettaro

Tipo di coltivazione: Lotta integrata certificata SQNPI a basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia: Inizio settembre

Vinificazione: Pigiadiraspatura con macerazione di 16-24 ore sulle bucce a bassa temperatura, segue pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperature controllate molto basse, successivamente rifermentazione lunga in autoclave con metodo Charmat.

Durata della fermentazione: 15-20 giorni

Epoca di imbottigliamento: febbraio - marzo

Gradazione alcolica: 12 % vol.

Capacità di invecchiamento: vino da bere in annata o da 1 a 2 anni

Colore: giallo paglierino, dotato di bel perlage molto fine e persistente

Olfatto: Intenso dal profumo fruttato con riconoscimenti di mela golden e sentori floreali

Gusto: Vivace, piacevolmente fresco e morbido

Temperatura di servizio ideale: 7-8°C

Abbinamenti: carni bianche, crudità di pesce soprattutto con tonno crudo e frittura di pesce azzurro, indicato come aperitivo ma anche a tutto pasto.

Formati di bottiglia disponibili: 0,75 litri – 1,50 litri