



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



750 ML



CUVÈE FRANZOSI EXTRA DRY

DENOMINAZIONE: Vino Spumante Cuvée Extra Dry

VITIGNI: 85% Glera and 15% Chardonnay

TERRENO: medio impasto

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Treviso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: sylvoz

VENDEMMIA: raccolta manuale, seconda decade di Settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice del mosto per decantazione statica a freddo; conservazione di parte del mosto a bassa temperatura e fermentazione della parte restante a temperatura controllata. Unione del mosto precedentemente conservato al vino base in autoclave, con lieviti selezionati a temperatura controllata per un periodo minimo di 2 mesi.

METODO DI SPUMANTEZZAZIONE: Martinotti - Charmat

NOTE DEGUSTATIVE: Brillante, giallo paglierino scarico. Perlage fine e persistente.

Fruttato e floreale, note di frutta bianca e di agrumi.

Fresco, saporito, armonico.

ABBINAMENTO: ottimo come aperitivo, antipasti, primi piatti leggeri e portate a base di pesce.



CUVÈE FRANZOSI EXTRA DRY

APPELLATION: Cuvée

GRAPES: 85% Glera and 15% Chardonnay

SOIL: middle mixture soil

VINEYARD LOCATION: Tezze di Pieve, Treviso

TRAINING SYSTEM: sylvoz

HARVEST: September, manual harvesting

VINIFICATION: must cleaning per cold static separation – fermentation at controlled temperature. Refermentation in pressure tanks with selected yeasts at controlled temperature . Sparkling winemaking method: Martinotti - Charmat

DESCRIPTION: Straw yellow colour. The perlage is fine and elegant.

Fruity and floral notes. Fresh, sapid, dry aftertaste.

SERVING SUGGESTIONS: Ideal as aperitif, starters and appetizer, pizza and cheese.



CUVÈE FRANZOSI EXTRA DRY

BEZEICHNUNG: Spumante Extra Dry

REBSORTEN: 85% Glera und 15% Chardonnay

BODEN: Boden mittlerer Texturen

HERKUNFT: Treviso

ERZIEHUNGSSYSTEM: sylvoz

ERNTETE: September, Handlese

BEREITUNG: Mostreinigung für die Dekantierung; Gärung bei kontrollierter Temperatur; Schaumnahe: im Autoklav mit ausgewählter Hefen; Gärung bei kontrollierter Temperatur.

BESCHREIBUNG: strohgelbe Farbe. Eine und langanhaltende Perlage, im Geschmack spritzig und elegant mit Noten von Äpfeln und Pfirsichen. Blumennoten von Akazien und Glyzinien. Zeigt sich am Gaumen mit viel Frucht, frisch und ausgewogen.

EMPFOHLENE SPEISEN: als Aperitif, bei Vorspeisen, Fischgerichte, zarte Käse.

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel/Fax 0339 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it