

JOANI MILLESIMATO EXTRA DRY

Cod. 009

Questo spumante ricco di profumi, sapido ed elegante è dedicato al nonno Giovanni, da tutti chiamato "Joani", e al Montello, la sua terra natia.

DATI TECNICI

Uve:	85% Glera - 15% Chardonnay
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso. Da una rigorosa selezione di uve di proprietà in località Montello.
Terreno:	Calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud
Altimetria del vigneto:	180 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	18.000 kg.
Vendemmia:	Settembre
Vinificazione:	Vino base ottenuto da uve pigiate e criomacerate secondo il Metodo Gianfranco Follador [®] , segue un'attenta fermentazione.
Spumantizzazione:	La presa di spuma è ottenuta in autoclave secondo il metodo Martinotti (Charmat) con una fermentazione regolare seguita da una lunga sosta sui lieviti a 0°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino brillante. Perlage finissimo e persistente.
Profumo:	Elegante, ricco e armonioso con profumo di albicocca, fiori di glicine e acacia.
Sapore:	Acidità equilibrata, sapido, pieno con finale asciutto.
Abbinamenti:	Si presta bene per i primi piatti, carni bianche e piatti a base di pesce.
Temperatura di servizio:	8° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11,5°
Zuccheri residui:	15 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	282 KJ / 68 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	1,5 g

