
Vini
Wines



CUVÉE FONTALEONI
EXTRA DRY

CUVÉE FONTALEONI EXTRA DRY



**VITIGNO
VARIETAL**

Vernaccia di S. Gimignano - Glera

**EPOCA DI VENDEMMIA
HARVEST PERIOD**

Manuale alla fine di Agosto
Manually at the end of August

**VINIFICAZIONE
WINEMAKING**

In bianco mediante pressatura soffice
Off skins by gentle pressing

**PRESA DI SPUMA
FOAMING**

30 giorni
30 days

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL

11,5% Vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE**

14 g / l

**ACIDITÀ TOTALE
TOTAL ACIDITY**

5,5 g / l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

**COLORE
COLOUR**

Giallo paglierino
Pale yellow

PERLAGE

Fine e persistente
Fine and persistent

BOUQUET

Fruttato di mela Golden, pera, con sentori di agrumi e pompelmo
Fruity, apple and pear with scents of citrus

**SAPORE
TASTE**

Fresco, leggermente amabile, elegante
Fresh, slightly sweet, elegant

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
TEMPERATURE OF SERVICE**

4° - 6° C

**METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
SPARKLING WINEMAKING METHOD**

Martinotti - Charmat

INFORMAZIONI TECNICHE Technical features

Bottiglia Bottle	Dim. imballo (6 pz) Packaging Dim. (pcs)	Peso Imballo Weight Packaging	Pallettizzazione Palletizing
750 ml	29,5x28,5x20 cm	9 Kg	16x5