



ANTONIO
INTROVIGNE



Denominazione	PRÀ DEA JERA EXTRA DRY BIANCO SPUMANTE
Vitigno	85% GLERA 15% CHARDONNAY
Vista	Colore giallo paglierino scarico con fine perlage.
Olfatto	Profumo intenso con caratteristico profumo fruttato e delicato con note di crosta di pane.
Gusto	Morbido e fresco con delicato retrogusto amarognolo.
Acidità	6,5 g/l
Residuo zuccherino	11,5 g/l
Estratto secco	15,8 g/l
Gradazione alcolica	10,80 % vol
Vinificazione	In bianco
Resa per ettaro	150 quintali
Epoca di vendemmia	Prima settimana settembre
Tempo di macerazione sulle bucce	3 ore
Fermentazione	Viene effettuata la fermentazione in bianco con rifermentazione in autoclave a temperatura controllata 17/20° metodo charmat
Affinamento	Più di 30 giorni in vasche di acciaio
Capacità bottiglia	0,75 l
Tipologia imballo	Conf. da 6 bottiglie
Zona di produzione	Loc. Valgranda Mansuè
Tipologia suolo	Ghiaia + argilla
Densità d'impianto	3700
Forma di allevamento	Guyot
Abbinamenti	<i>Si accompagna ad antipasti, primi delicati o di pesce, carni bianche o pesce.</i>
Temperatura di servizio	9/10° stappando la bottiglia solo al momento del consumo