

# LUNARES Extra Dry

## Vino Spumante di Qualità – Metodo Charmat

---

**Gradazione alcolica:** 11,5% vol

**Uve e percentuali:** 60% Ortrugo – 40% Chardonnay

**Tipologia del terreno:** limoso-argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Numero ceppi per ettaro:** 4000 Ha

**Resa per ettaro in quintali:** 100 q.li/Ha

**Epoca vendemmia:** fine agosto

**Vinificazione Maturazione Affinamento:** le uve vengono diraspate e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto viene fatto fermentare a una temperatura di 16°-18°. La rifermentazione avviene in autoclave dove si ottiene la presa di spuma

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** delicato, fine

**Sapore:** piacevolmente persistente

**Temperatura di servizio:** 7-8°C

**Abbinamenti:** aperitivi, primi piatti di pesce

