



CRYFUS 60 EDITION BIANCO

Classificazione:

Castel Del Monte D.O.C. Vino Spumante Bianco
Extra Dry Millesimato.

Uve: Bombino Bianco in purezza.

Zona di produzione: colline della Murgia.

Sistema di allevamento: spalliera alta con una densità di
3.000 ceppi per ettaro.

Epoca di vendemmia: inizi di Settembre.

Vinificazione: le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto ottenuto viene decantato e filtrato prima di essere portato ad una temperatura di zero gradi centigradi. Viene poi caricato in autoclave dove subisce una sola fermentazione. Resta dai 60 ai 90 giorni sulle fecce prima di passare all'imbottigliamento isobarico.

Note organolettiche: brillano, nel calice giallo paglierino, i riflessi oro verde. Il suo perlage muove brioso profumi di fiori bianchi e pesca nettarina. L'assaggio, fresco e invitante, restituisce aromi fruttati in perfetto equilibrio con la misurata morbidezza.

Abbinamenti gastronomici: frittura di paranza, pettole, baccalà in pastella, frittata di lampascioni, gamberoni alla griglia.

Temperatura di servizio: 6 C°

Dati analitici

Grado alcolico svolto 11,5% vol

Residuo zuccherino 16,00 g/l.

Acidità totale 5,22 g/l.

