

# CRYFUS EASY BIANCO

## Linea Cryfus

**Classificazione:**

Vino Spumante Metodo Martinotti/Charmat Extra Dry Bianco.

**Uve:** Bombino Bianco.

**Zona di produzione:** Territorio di Ruvo di Puglia.

**Sistema di allevamento:** Pergola pugliese.

**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 a 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:** Delicato e brillante il suo paglierino. Sottili e fini gli aromi floreali e vegetali. Sfoggia una spuma vivace mentre la bollicina, al gusto, risalta la frutta fresca e croccante. Ritornano piacevoli nel finale le note agrumate.

**Abbinamenti gastronomici:** Tartare di tonno, frittata di ricotta di pecora, caprese di bufala, pizza ai quattro formaggi.

**Temperatura di servizio:** 6 °C

**Dati analitici:**

Grado alcolico svolto 11,5% vol

Residuo zuccherino 12,60 g/L

Acidità totale 5,22 g/L

