

# Extra Dry

## SPUMANTE DI QUALITA'

### VIGNETO

Sistema di allevamento: doppia cortina.  
Ceppi per ettaro: 6000.

### TERRENO

Medioimpasto di origine morenica,  
calcareo/argilloso e sassoso.  
Altitudine: 140-160m/s.l.m.

### EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di Settembre

### RESA

Uva: 90 q.li/Ha

### VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, fermentazione a  
temperatura controllata (16-18°C).  
Conservazione in serbatoi inox  
termocondizionati.  
Rifermentazione in autoclave.  
Imbottigliamento in linea sterile.

### DATI ANALITICI\*

Grado alcolico: 12% vol.  
Estratto secco netto: 18 g/l  
Zuccheri riduttori: 15g/l  
Acidità totale: 5,5 g/l  
Anidride solforosa totale: 50-70 mg/l

### CARATTERISTICHE

#### ORGANOLETTICHE

Perlage: Fine e persistente.  
Profumo: Ricco di sentori floreali.  
Sapore: delicato dal corpo robusto.

### CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: si consiglia di servire  
come aperitivo, apprezzato anche con  
piatti di pesce.

Note di servizio: servire alla  
temperatura di 8-10°C.

\*I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti,  
sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda  
dei lotti di imbottigliamento.



 Azienda Agricola  
**Giarola®**

Az. Agr. **UMBERTO GIAROLA** - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy  
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - [www.vinigiaraola.com](http://www.vinigiaraola.com) - [info@vinigiaraola.com](mailto:info@vinigiaraola.com)