



AEDO

VINO SPUMANTE EXTRA DRY

Vino: cuvée di cinque tipi di uva

Nome: Aedo

Gradi: 11.5% - 12.5% Vol. (a seconda delle annate)

Collocazione geografica: vigneti in prima e seconda collina Oltrepò Pavese, siti nel Comune di San Damiano al Colle.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree, con una componente argillosa, situato a 235/340 metri sul livello del mare. Sistema Gujot tradizionale.

Età vigneto: 6/35 anni.

Vinificazione: ottenuta dalla spremitura soffice delle uve, con un'immediata separazione del mosto dalle bucce e immissione in tini di acciaio, ad una temperatura tra 14/18° per 10/12 giorni. Dopo alcuni travasi si passa a una maturazione in serbatoi d'acciaio per circa 2 mesi. Successivamente il vino viene trasferito in autoclave, dove si procede al processo di spumantizzazione secondo il metodo Martinotti o Charmat. Terminata questa fase, dopo circa 3 mesi, lo spumante viene messo in bottiglia, dove rimarrà ad affinarsi per altri 2 mesi prima di essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: colore paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto fruttato, fresco, intenso e aromatico, con sentori floreali, di mela, banana e agrumi. Al gusto morbido (caratteristico per un extra dry), elegante e di accattivante struttura. Sapore unico, evocativo e spiccato. Ottima persistenza retro olfattiva.

Servire a 8°

Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo, delizioso a tutto pasto, in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere; da provare con la pizza.

