

# EXTRADRY

## VINO SPUMANTE

<b>ANNATA</b>	<b>2023</b>
<b>UVAGGIO</b>	<b>100% Montepulciano</b>
<b>RESA</b>	<b>85 quintali di uva per ettaro (50 hl di vino)</b>
<b>RACCOLTA</b>	<b>manuale – fine agosto</b>
<b>VINIFICAZIONE</b>	<b>spremitura con immediato allontanamento delle bucce. Decantazione statica fermentazione del limpido a temperatura controllata di 16°C. Rifermentazione in autoclave a 14-15°C con lieviti selezionati per circa 120 giorni (metodo martinotti)</b>
<b>AFFINAMENTO</b>	<b>1 mese in bottiglia</b>
<b>ALCOL</b>	<b>11,5%</b>

### SMALTIMENTO MATERIALI

Bottiglia	GL71 (Vetro)
Capsula	C/ALU90 (Alluminio)
Tappo	FOR51 (Sughero)
Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo comune	



# EXTRADRY

## VINO SPUMANTE

<b>VINTAGE</b>	<b>2023</b>
<b>GRAPES</b>	<b>100% Montepulciano</b>
<b>YIELD</b>	<b>3,400 kilos per acre (20 hl of wine)</b>
<b>HARVEST</b>	<b>by hand – end of August</b>
<b>WINE MAKING</b>	<b>soft press of grapes and prompt separation of the skins. Static decantation and racking the clear juice under controlled temperature of 61°f. Refermentation in steal tank at 57-59°f with selected yeast for 120 days (charmat method)</b>
<b>AGING</b>	<b>1 month in bottle</b>
<b>ALCOHOL</b>	<b>11.5%</b>

### DISPOSAL INSTRUCTIONS

Bottle	GL71 (Glass)
Cap	C/ALU90 (Aluminum)
Cork	FOR51 (Cork)

Waste Collection.  
Please check according to your city's regulation