



JELMAS - EXTRA DRY SPUMANTE EXTRA DRY

Per cocktail creativi

Origine: da vigneti vocati a vini per spumanti

Vitigno: Glera e altri vitigni a bacca bianca

Sistemi di allevamento: a filare, a Sylvoz e a cappuccina

Periodo raccolta: settembre

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice. Il mosto viene fermentato limpido con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°C.

La spumantizzazione ha luogo in autoclavi d'acciaio a temperatura di 18°C ad opera di lieviti selezionati

Alcool: 11 % vol.

Residuo zuccherino: 13.5 - 14.5 gr/l

Acidità totale: 5 - 6 gr/l

Colore: giallo paglierino

Perlage: fine, avvolgente e persistente

Profumo: delicate note di frutta a polpa gialla matura e frutti tropicali

Sapore: in bocca è fresco, piacevole, giustamente aromatico

Abbinamenti: ideale per l'aperitivo o con antipasti di pesce

Servizio: 6°- 7°C, in calice aperto

Conservazione: conservare in luogo fresco e buio

Formati: 0,75L

Curiosità: Jelmás è compagno ideale per aperitivi giovani e cocktail creativi come il celebre cocktail mimosa. Combina il succo d'arancia, meglio se appena spremuto, con Jelmás, per una serata indimenticabile con gli amici