

Casal Thaulero

Extra Dry

VINO SPUMANTE BIANCO EXTRA DRY
EXTRA DRY WHITE SPARKLING WINE

METODO ITALIANO



Vitigno / Uve a bacca bianca (da vitigni autoctoni e/o internazionali).

Vine Variety / white grapes (autochthonous and/or allochthonous).

Zona di Produzione / Italia.

Production Area / Italy.

Colore / Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Perlage a grana fine e persistente.

Colour / Straw-yellow with fine and persistent perlage.

Bouquet / Sentori floreali di fiori bianchi, fruttati di mela e nuances agrumate.

Bouquet / Floral scents of white flowers, fruit scents of apple and citrus.

Sapore / Fresco, armonico, morbido, delicato.

Taste / Fresh, harmonic, soft, delicate.

Gradazione Alcolica / 11,5 % vol.

Alcohol content / 11,5 % vol.

Temperatura di Servizio / 4/6 °C.

Serving temperature / 40/43°F.

Abbinamenti Gastronomici / Ottimo aperitivo, ideale con i crudi di mare, carni bianche grigliate e formaggi mediamente stagionati. Molto apprezzato con sushi e pizza.

Food Pairing / Excellent as an aperitif, ideal with raw fish, grilled white meat and medium-seasoned cheeses. Much appreciated with sushi and pizza.

Formato / 750 ml **Size** / 750 ml