

Citra Extra Dry

Vino Spumante Bianco
Extra Dry



Uve: a bacca bianca (da vitigni autoctoni e/o internazionali)
Grapes: white grapes (autochthonous and/or allochthonous)



Zona di produzione: Italia
Production Area: Italy

Epoca della vendemmia: dal 10 agosto al 30 settembre
Harvest period: August 10th September 30th



Affinamento sui lieviti: 15 giorni
Refinement on lees: 15 days

Gradazione alcolica: 11,5% vol
Alcohol content: 11,5% vol



Temperatura di servizio: 4/6°C
Service temperature: 40/43°F



Vinificazione: in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve.



Vinification: white vinification, with soft crushing and pressing of the grapes.

Fermentazione: il vino effettua una fermentazione primaria a temperatura controllata. La presa di spuma avviene in autoclave con lieviti selezionati.



Fermentation: a primary fermentation of the wine occurs at a controlled temperature. The foaming is achieved in pressure tanks with selected yeasts.

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Perlage a grana fine e persistente.



Colour: straw-yellow with fine and persistent perlage.

Olfatto: sentori floreali di fiori bianchi, fruttati di mela e nuances agrumate.



Bouquet: floral scents of white flowers, fruit scents of apple and citrus.

Gusto: fresco, armonico, morbido, delicato.



Taste: fresh, harmonic, soft, delicate.

Abbinamenti: 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.