



FAMIGLIA
BORON

Azienda Agricola F.lli Boron s.s. Società Agricola
Viale Vittoria, 6 30020 Loncon di Annone Veneto (VE) – I
tel - fax +39 0422 864020
www.boronvini.com – info@boronvini.com



Extra Dry Spumante

TRAUBEN:	100% Bianco (Glera)
BENENNUNG:	Bianco
PROVENIENZ:	Annone Veneto
ANBAUSYSTEM	Doppel-Sylvoz auf den Kopf gestellt
DICHTE DES WEINBERGES:	3000 Pflanzen pro Hektar
DURCHSCHNITTSRENDITE:	120 uva Q.li/Ha.
WEINLESE:	Ende August
WEINBEREITUNG:	Nach der Gärung in Edelstahltanks mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur folgt Sekt im Autoklaven nach der "Charmat-Methode",
ALKOHOLGEHALT:	11.00 % vol.
TRINKTEMPERATUR:	6-8°C
RESTZUCKERGEHALT:	15.00 g/l
GESAMTSAEUREGEHALT:	6.30 g/l
SPUMA-HALT IM AUTOKLAVEN:	30 Tage

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

FARBE: Strohgelb.

BOUQUET: Fein, aber gut definiert.

GESCHMACK: Mit guter Struktur, weich mit Fruchtaroma, wirkt ausgewogen und würzig, am Gaumen angenehm und harmonisch.

SERVIERVORSCHLÄGE: Ausgezeichnet als Aperitif, serviert mit geschlagenem Gemüse, frittierten Speisen, Käse und sogar kalten Nudeln. Hervorragende Kombination mit rohem Fisch wie Austern, Garnelen und Trüffeln.