

SPUMANTE
"Dru el Crù" Extra Dry



· DRUSIAN ·



SPUMANTE

"Dru el Crù" Extra Dry

Colore: giallo paglierino.
Vitigno: Glera, Bianchetta, Perera.
Zona di produzione: provincia di Treviso.
Suolo: argilloso e calcareo.
Clima: mediterraneo-fresco.
Maturazione: da metà settembre.
Vinificazione: In bianco, con pressatura soffice. Resa 70%.
Spumantizzazione: In autoclave, metodo Charmat.
Temperatura di servizio: 6-8°C.

Colour: straw yellow.
Variety: Glera, Bianchetta, Perera.
Area of production: Province of Treviso.
Soil: clay and limestone.
Climate: Mediterranean, cool.
Maturation: from second half of September.
Vinification: white. Light pressing.
Yield 70%.
Fermentation: Charmat method (tank fermentation).
Serving temperature: 6-8°C / 43-46°F.

Vino spumante bianco Extra Dry, ottenuto da uve Glera, Bianchetta e Perera. Il suo nome rispetta tre elementi caratterizzanti: "Dru" perché la sua qualità è all'altezza degli altri spumanti della gamma Drusian, "El" che significa "il" in dialetto veneto e ne sancisce la connotazione, "Crù" perché ne specifica la provenienza identificabile. È un vino fresco, dal perlage fine e persistente, ottimo in tutte le occasioni.

This Extra Dry sparkling white wine is obtained from Glera, Bianchetta and Perera grapes. Its name represents three typical characteristics: "Dru" because it is comparable in quality to the other Drusian sparkling wines, "El" in Veneto dialect means "the" and "Crù" because it indicates its identifiable place of origin. A fine and persistent bead, freshness and delicacy are the distinctive features of "Dru el Crù" that make it ideal for all occasions.

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| Ac. tot./Acidity: | 5,5 – 6 g/l |
| Solforosa tot./Sulphur dioxide: | 80 – 95 mg/l |
| Solforosa lib./Free Sulphur dioxide: | 15 – 20 mg/l |
| Grado alcolico/Alcohol level: | 11% vol. |
| Zuccheri/Sugar: | 16 – 18 g/l |
| Pressione/Pressure: | 4,5 – 5 atm. |
| Ceneri/Ash: | 1,10 – 1,40 g/l |
