



L'**Àmia Extra Dry** (José Cuvée) è uno spumante vinificato in bianco in metodo Charmat con pressatura soffice di uve selezionate.

Il **sapore amabile** è dato dal residuo zuccherino che si aggira tra i 12 e i 17 grammi/litro, mentre il suo grado alcolico è di 11% vol.

Si presenta caratterizzato da un **colore paglierino** e da un perlage fine e persistente. **Intenso ed equilibrato** all'olfatto con sentori di acacia e mela verde. Il gusto è gradevole, amabile e persistente.

Viene servito tra gli 8 e i 9 gradi, come aperitivo o in abbinamento a primi piatti, a piatti a base di pesce o dessert di alta pasticceria.