



Spumante Brut Metodo Classico

Vitigno: vitigni autoctoni.

Produzione: 80/90 a/ha

Annata: n.s

Grad. alcolica: 12.50%

Vinificazione: breve macerazione sulle bucce seguita da una classica vinificazione in bianco. Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per 18 mesi.

DEGUSTAZIONE

Colore: buccia di cipolla cristallino;

Perlage: fine ed elegante;

Olfatto: Fragrante, fresco e agrumato;

Gusto: Presenta un bouquet agrumato con frutta esotica (pompelmo).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C