

CUVÉE SPUMANTE

BRUT BIO

Biologico & Vegan



Classificazione - Spumante Brut Bio

- Titolo alcolometrico: 11,5%
- Residuo zuccherino: 8 g/l



Uva e vigneto

- Uve: Glera, Chardonnay, Pinot bianco
- Sistema di allevamento: Sylvoz
- Vendemmia: meccanizzata



Vinificazione e presa di spuma

- Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice a freddo
- Presa di spuma: 60 giorni in autoclave (metodo Charmat)



Elegante e fine perlage. Intenso al naso, con note di mela verde e fiori bianchi. In bocca è fresco, con un perlage fine e avvolgente.



Un vino versatile che si presta perfettamente ad essere abbinato ad antipasti leggeri durante l'aperitivo, ma anche a piatti dai sapori delicati, come un'omelette ai funghi.



Formati disponibili

0,75 l