



SPUMANTE BIANCO BRUT

Spumante Metodo Classico ottenuto da uve Groppello in bianco e Chardonnay, sentori di frutti bianchi a naso, seguono in bocca accompagnati da una piacevole bollicina fine, minerale e secco in chiusura.

Classic method sparkling wine made from Chardonnay and Groppello grapes (white). White fruits scents to the nose and to the palate, perfectly paired by delicate and pleasant bubbles. Dry and mineral at the end.

Bottiglie prodotte Bottles produced	3.000
Varietà Varietal	Chardonnay, Groppello
Tipo di Suolo Soil	Morenico Morainic soil
Altitudine Elevation	180 mt slm
Esposizione Exposition	Sud est South east
Allevamento System	Guyot
Conduzione Farming	In conversione biologica Organic farming, in conversion
Vendemmia Harvest	Manuale in cassetta con selezione dei grappoli Manual, in boxes with grapes selection
Vinificazione Vinification	Pressatura soffice con lieviti locali selezionati Soft pressing with selected local yeasts
Affinamento Aging	In bottiglia su lieviti per 12 mesi In bottles, on yeasts, for 12 months

