



VINO SPUMANTE / **DOSAGGIO ZERO**



Blanc de Blancs

🔸 SPUMANTE DOSAGGIO ZERO

Tipologia: vino spumante metodo classico, ottenuto con il metodo tradizionale della rifermentazione in bottiglia.

Zona di produzione: vigneti di Chardonnay nella zona della Fraschetta.

Vitigno: 100% Chardonnay.

Colore: giallo paglierino con perlage sottile ricco e persistente.

Profumo: fresco e persistente con profumi di frutta secca, lievito e crosta di pane.

Sapore: ricco, di buona sapidità e struttura, con una piacevole acidità dovuta all'assenza di dosaggio.

Gradi: 13,5% vol.

Metodo di spumantizzazione: è il metodo tradizionale classico della rifermentazione naturale in bottiglia con una durata della fermentazione di circa 30 giorni e successivo affinamento sui lieviti per 24 mesi.

Temperatura di servizio: 6-7°C.