



VINO SPUMANTE METODO CLASSICO

Alta Langa spumante D.O.C.G.

🔥 VINO SPUMANTE METODO CLASSICO 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, piccola zona all'interno del comune di Alice Bel Colle.

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.

Dati analitici: Gradazione: 13,5% vol. Residuo zuccherino 0 g/l
Acidità: 6.5 g/l

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 36 mesi.

Temperatura di servizio: 6-7°C.

Cantina Alice Bel Colle Società Cooperativa

Regione Stazione,9 – 15010, Alice Bel Colle (AL) – Tel +39 0144 74103 - info@cantinaalicebc.it www.cantinaalicebc.it