



Classificazione:
Uve Bianche varie
Spumante – Brut

Descrizione:
Fresco e fruttato con i caratteristici sentori varietali delle Uve di provenienza con note floreali e di frutta . Intenso e persistente, con una buona acidità , spumantizzato con metodo Charmat lungo , che dona persistenza ed aromatici al palato.

Caratteristiche:
Fruttato, fresco, dal corpo intenso con una acidità intensa ma elegante ed una buona sapidità in bocca tipica della varietà, Brut , per i palati che preferiscono la pulizia e la freschezza.

Vendemmia:
Tradizionale, nel mese di settembre , prima che le uve raggiungano la completa maturazione per coglierne freschezza e giusta acidità' a preparare la base per la seconda fermentazione per la "presa di spuma" prima della messa in bottiglia.

Terreno:
Terreno , Sabbioso misto a disfacimento granitico ,con PH acido

Invecchiamento / Affinamento:
Il Vecchia costa Spumante – Brut dopo la fermentazione alcolica e una seconda fermentazione di 60 gg. per una presa di spuma elegante e persistente atta a favorire l'estrazione aromatica varietale viene affinato per 3 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita se ne sconsiglia l invecchiamento per coglierne le note più fruttate.

Formato disponibile:
Bottiglie da 0,75 scatole da 6 Bottiglie Borgognotta Tronco conica Pesante Verticale.
Tappo a Fungo in sughero naturale



Vineyard Land

ALCOHOL	10,5% vol.	NET CONTENTS	750 ml
ACIDITY	5,8 g/l		
AR SUGAR	15 g/l	GRAPE YIELD	150 q.liHa
TEMP. Service	8 C.°	ALTITUDE	100 mt. s.l.m
GRAPES	White Grapes		

*Le caratteristiche tecniche possono variare senza preavviso ed hanno carattere puramente indicativo

