

## 120+1®

### Spumante Metodo Classico Pas Dosè

---

**Elaborazione:**

Spumante ottenuto dalla pressatura soffice di uve a bacca nera P.N., secondo i rigidi dettami del Metodo Classico. Affinamento di 10 anni sui lieviti in ambienti a temperatura controllata. Degorgement effettuato utilizzando per le procedure di colmataura soltanto vino della stessa cuvée.

**Colore:**

Giallo paglierino con riflessi dorati.

**Profumo:**

Bouquet fine, persistente ed equilibrato con sentori di nocciole tostate e crosta di pane.

**Aspetto visivo:**

Perlage fine e persistente perfettamente legato alla struttura del vino.

**Sapore:**

Al palato si presenta complesso, cremoso, intenso e elegante con una piacevole acidità, seguita da una persistente sapidità.

**Bottiglia:**

Spumante Metodo Classico. Limited edition. Vetro tipo uvag.

**Tappo:**

Diam 30,5x48.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,75 L.

**Gradazione alcolica:**

Da 11,50 a 12,50 gradi.

