

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.

