

SPUMANTE METODO CLASSICO

Jolly



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia: Vino spumante bianco

Vitigno: Chardonnay 50%, Pinot nero 50%

Area di produzione: Italia - Nizza Monferrato

Formati: 75 cl

Annata: 2020 (36 mesi)

Alcool: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 7° C

VINIFICAZIONE

Vendemmia molto precoce e manuale, fermentazione in acciaio a temperatura di 15°C. Successivo tiraggio, rifermentazione e permanenza in bottiglia per almeno 30 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Di un bel giallo paglierino, con bollicine abbastanza fini, numerose e persistenti. Al naso è fine e fragrante, in bocca è fresco, equilibrato ed abbastanza persistente.



CASCINA PERFUMO

