

VINO SPUMANTE DI QUALITA'

Jolly



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia: *Vino spumante bianco*

Vitigno: *Chardonnay 50%, Pinot nero 50%*

Area di produzione: *Italia - Nizza Monferrato*

Formati: *75 cl*

Affinamento su lieviti: *30 mesi*

Alcool: *12,5% 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 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

