

Riserva del Nonno

Vino spumante di qualità Metodo Classico brut.



Scheda Tecnica

Vitigno

Uve da vino bianco base spumante

Area di produzione

Italia

Colore

Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente

Sentori

Intenso e fragrante, caratteristico di crosta di pane

Sapore

Ottima struttura e alcolicità, acidità perfettamente bilanciata, spuma avvolgente e cremosa

Titolo alcolometrico

12% vol.

Acidità totale

4,5 - 6,5 gr/l

Zuccheri totali

5 - 12 gr/l

Pressione

3,5 - 5,5 bar

Temperatura di servizio

8 - 10° C



Via Luigi Bosca, 2 - 14053 Canelli (AT)
Tel. +39 0141967711 - info@bosca.it
www.bosca.it

