

Gran Cattedrale

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
METODO CLASSICO BRUT

Vitigno

Pinot 80% + Chardonnay 20%

Area di produzione

Italia

Colore

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Sentori

Piacevoli note fruttate (di mela e pesca bianca) e floreali (di acacia) che si alternano a note più complesse di frutta secca e di lievito

Sapore

Ottima struttura, avvolgente, piacevolmente secco, con un'acidità bilanciata

Titolo alcolometrico

12% vol.

Capacità

75 cl

Affinamento

In bottiglia per minimo 30 mesi

Acidità totale

6 gr/l

Zuccheri totali

6 gr/l

Pressione

5,5 bar

Temperatura di servizio

8 - 10° C

Contiene solfiti



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