

Alta langa

D.O.C.G.

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
METODO CLASSICO BRUT RISERVA
MILLESIMO 2018

ISPIRO



Disciplinare di produzione

D.M. 21.02.2011 e successive modifiche

Vitigno

Chardonnay e/o Pinot nero

Area di produzione

Province di Asti, Alessandria e Cuneo

Colore

Giallo intenso con riflessi dorati e perlage fine e persistente

Sentori

Fragrante e complesso con sentori floreali di fiori di sambuco o di acacia, note calde di camomilla, miele e crosta di pane

Sapore

Secco, caldo e armonico, con una corretta acidità che rinfresca, finale lungo e persistente

Titolo alcolometrico

13% vol.

Capacità

75 cl

Affinamento

In bottiglia per minimo 36 mesi

Acidità totale

5,4 gr/l

Zuccheri totali

6,2 gr/l

Pressione

5,5 bar

Temperatura di servizio

8 - 10° C

Contiene solfiti



L'annata di vendemmia è disponibile sulla bottiglia nell'etichetta legale
Bosca S.p.A. - Via Luigi Bosca, 2 - 14053 Canelli (AT); Tel. +39 0141967711; info@bosca.it - www.bosca.it