

# Gran Cattedrale

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ  
METODO CLASSICO BRUT  
**BOSCA 1831**

## Vitigno

Pinot + Chardonnay

## Area di produzione

Italia

## Colore

Giallo paglierino con riflessi dorati,  
perlage fine e persistente

## 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, donando complessità ed armonia

## 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

5,5 - 6,5 gr/l

## Zuccheri totali

4 - 6 gr/l

## Pressione

4,5 - 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](http://www.bosca.it)

**BOSCA**  
BOLLICINE CONTROCORRENTE DAL 1831