

Mille Notti

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
METODO CLASSICO BRUT
MILLESIMO 2016

COLLEZIONE LUIGI BOSCA



Vitigno

Pinot 78% e Chardonnay 22%

Area di produzione

Italia

Colore

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati e perlage fine e persistente

Sentori

Intensi, note fresche fruttate di mela e pesca bianca, floreali di acacia ed eteree, si alternano a note di frutta secca e canditi che donano complessità ed armonia

Sapore

Ottima struttura ed alcolicità, avvolgente, secco, con un'acidità perfettamente bilanciata

Titolo alcolometrico

12% vol.

Capacità

75 cl

Affinamento

In bottiglia per minimo 1.000 notti

Acidità totale

5,8 gr/l

Zuccheri totali

6 gr/l

Pressione

5,6 bar

Temperatura di servizio

8 - 10° C

Contiene solfiti



BOSCA
BOLLICINE CONTROCORRENTE DAL 1831