

Riserva del Nonno



VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
METODO CLASSICO BRUT

Minimo 120 mesi di affinamento



Area di produzione
Italia

Colore
Giallo dorato intenso con perlage fine e persistente

Sentori
Maturo, note boisée che si alternano a note più complesse e ossidate di frutta secca, fiori di camomilla, di lievito, che donano complessità e armonia

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

Titolo alcolometrico
12% vol.

Capacità
75 cl

Affinamento
In bottiglia per 129 mesi

Acidità totale
5,6 gr/l

Zuccheri totali
5,6 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

