

# BOLLETTA

Abbiamo provato ad aggiungere le bolle alla nas-cetta e da questo connubio è nata "BOLLETTA" un vino metodo classico brut.



## VITIGNO

---

100% Nas-cetta

## AREA DI PRODUZIONE

---

Comune di Novello

## METODO DI PRODUZIONE

---

Pressatura diretta dei grappoli. Fermentazione ed affinamento in acciaio Inox. Tiraggio delle bottiglie la primavera successiva alla vendemmia ed affinamento in bottiglia sui propri lieviti per un minimo di 24 mesi.