

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.