



METODO CLASSICO BRUT

SBOCCATURA : 2022 2022 2023 2024

MILLESIMATO : 2021

TIPOLOGIA

Vino Spumante Di Qualità

VARIETÀ

100% Greco Novarese

AFFINAMENTO

36/48 mesi sui lieviti

ALCOL

12%

FORMATO

- Standard (75 cl - 750 ml)
- Magnum (1.5 l - 1500 ml)



METODO CLASSICO BRUT

INFORMAZIONI TECNICHE

TIPOLOGIA DEL TERRENO	Morenico - Alluvionale
VITIGNI	100% Greco Novarese
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot Classico
ALTITUDINE	280 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud/Est
SUPERFICIE DEL VIGNETO	2.5 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	2976
PRODUZIONE DI UVA PER HA	80 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	6 anni → il più vecchio - 2015 il più giovane - 2022
EPOCA DELLA VENDEMMIA	La vendemmia inizia alla fine del mese di agosto o a inizio settembre
AFFINAMENTO	36/48 mesi sui lieviti

Vino Spumante Di Qualità

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	fino a 1.5 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE	· Dorato · Verdognoli
PROFUMO	· Frutta secca · Erba e mele · Note sottili di liquirizia
PERLAGE	Bollicine piccole, quasi invisibili
TEMPERATURA DI SERVIZIO	4/8 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	· Come aperitivo · Piatti di pesce · Carne bianca · Dolci o dessert

