

Spumante Pas Dosè Metodo Classico Lugana

DOC

Il nostro Lugana nella sua veste più festosa:
quella delle bollicine, fitte e persistenti
che si rincorrono senza sosta nel bicchiere.

Uvaggio

Turbiana di Lugana.

Tipologia di terreno

Morenico con combinazioni
di argille calcaree, cariche
di sali minerali.

Epoca di vendemmia

settembre.

Vinificazione

Acciaio inox.

Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico)
e affinamento dopo il tiraggio per almeno 36 mesi.
Dosaggio Zero.

Volume

12,5% – 13%

Dal finissimo perlage, accoglie il naso con
aromi floreali di zagara e pesca.
Al palato una spiccata acidità lo rende fresco,
con note di mela verde e crosta di pane.

Indispensabile per

#festa #vitalità #eleganza

