

Blanc de Noirs

BRUT NATURE

TIPOLOGIA

Spumante Metodo Classico Brut Nature

DOSAGGIO

0 g/l

UVAGGIO

100% Pinot Nero

METODO DI ALLEVAMENTO

Guyot singolo

VENDEMMIA

Manuale fine agosto

ALTITUDINE

700 m slm

ETA' DEL VIGNETO

15 anni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve a grappolo intero, assemblaggio con 30% di vin de reserve di annate precedenti. Permanenza sui lieviti per 36 mesi.



DOS DEI
Caporai