

la Cuvée

EXTRA BRUT

TIPOLOGIA

Spumante Metodo Classico Extra Brut

DOSAGGIO

3 g/l

UVAGGIO

50% Chardonnay, 40% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco

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 30 mesi.



DOS DEI
Caporai