



Addio Cugghiuna

Addio Cugghiuna



Italia



Vino Spumante Brut Metodo Classico Biologico confezione con 2 flûte

Cod. AA050

Prodotto dall'azienda agricola Ca' Bacchetta, situata sui colli piacentini e immersa in una natura incontaminata, offre le sue uve per la creazione di questo prodotto da agricoltura biologica con certificazione Suolo & Salute.

Denominazione:	Vino Spumante Metodo Classico
Tipologia:	Brut
Uve:	Chardonnay, Ortugo, Müller Thurgau
Primo anno di produzione:	2015
Area:	Italia

in vigna

Suolo	Medio impasto
Altimetria:	600 m s.l.m.
Esposizione:	Sud
Età dei vigneti:	10-12 anni
Resa delle uve:	80 q.li/ha
Vendemmia:	Manuale

in cantina

Vinificazione:	Vinificazione in bianco spumantizzato usando il metodo Classico
Grado alcolico:	12,5% vol.
Zuccheri:	7 g/l

in degustazione

Vista:	Giallo paglierino brillante dal perlage fine e persistente
Olfatto:	Frutta a pasta bianca su decise note minerali con sentore di croste di pane
Gusto:	Morbido, vellutato, con una vena acida rinfrescante

in servizio

Abbinamenti consigliati:	Ottimo come aperitivo, si abbina con frutti di mare, crostacei o carni spadellate con verdure croccanti.
---------------------------------	--

misure e peso della confezione

Misure:	Altezza 35,5 cm; Larghezza 30 cm; Lunghezza 9 cm.
Peso:	2.126 g.
Note:	Il prodotto viene consegnato in una prestigiosa confezione realizzata in cartotecnica riciclata 100%, al suo interno, una bottiglia e 2 flûte

