



Addio Cugghiana

Addio Cugghiana



Italia



Vino Spumante Brut Metodo Classico Biologico confezione da 6 bottiglie Cod. SPUM-BIO-017-BOX

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

misure e peso della confezione

Misure: Altezza 34 cm; Larghezza 25 cm; Lunghezza 17 cm.
Capacità: 750 ml. cad.
Peso: 10 Kg.

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 abbinava con frutti di mare, crostacei o carni spadellate con verdure croccanti.

