



VINO SPUMANTE BRUT

VITIGNO	— uva a bacca bianca
PERIODO DI VENDEMMIA	— Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	— In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	— fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	— 30–40 giorni
METODO SPUMANTIZZAZIONE	— Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	— 1–3 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	— 11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	— 9 g/l
PRESSIONE	— 5 atm
CONSERVAZIONE	— Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	— Perlage fine e persistente; colore giallo chiaro con riflessi verdognoli
SPUMA	— Cremosa
OLFATTO	— Frutta fresca e fioriture primaverili, mela verde, cedro e pesca
GUSTO	— Morbido, fresco e immediato
FORMATI DISPONIBILI	— 0,75 L

*La linea di spumanti Bon'vento è una proposta fresca e vivace,
adatta ad ogni occasione, che fa della piacevolezza il suo punto di forza.*

Vino versatile, ideale sia come calice da aperitivo che a tutto pasto.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli ed il perlage si presenta fine e persistente .

*Sentori di frutta fresca e fioriture primaverili accompagnano le classiche note di mela verde,
alla quali si aggiungono delle timide note di fiori bianchi, cedro e pesca.*

