



NUTARU

SPUMANTE METODO CLASSICO FRAPPATO BRUT

Eccellente qualità di bollicine, in un vino giallo paglierino con riflessi tendenti al verde pallido, al naso ricorda pane tostato, croissant e nocciole.

Piacevole retrogusto, che da sul finale un secco rotondo supportato da una buona acidità

GRADAZIONE:	12,50%
UVE:	Frappato 100%
IMPIANTO:	Spalliera da 2.20x0.90 mt.
TERRENO:	Franco sabbioso, terra rossa
ZONA DI PRODUZIONE:	Bastonaca
ALTITUDINE:	220 mt.
RESA:	80 q.li/Ha
VINIFICAZIONE:	Temperatura controllata
FERMENTAZIONE:	A temperatura controllata e rifermentazione in bottiglia e permanenza sui lieviti per 36 mesi
BOTTIGLIA:	Borgognotta
CHIUSURA:	Tappo in sughero
PESO A VUOTO:	620 gr.
CAPSULA:	Polilaminato
CONFEZIONE:	Cartoni da 6 bottiglie
CONSERVAZIONE:	In ambiente a temperatura controllata 15°C.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16-19°C.