



NUTARU

SPUMANTE METODO CLASSICO FRAPPATO ROSÈ

Elegante colore buccia di cipolla dorata, profumi ampi, immediata la crosta di pane, sentori di piccola frutta rossa, ciliegia, e gelsomino in bocca giustamente fresco, secco, rotondo, decisamente persistente.

GRADAZIONE:	12,50%
UVE:	Frappato 100%
IMPIANTO:	Spalliera da 2.20x0.90mt.
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 24 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.