

BERTAGNA

SPUMANTE BRUT

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
METODO CLASSICO

Colore	Giallo paglierino
Profumo	Sentori di crosta di pane e lievito
Gusto	Secco ed elegante
Perlage	Fine e persistente
Grado alcolico	12,5%
Temperatura di servizio	6-8 °C
Abbinamenti	Aperitivo di classe, ottimo con piatti a base di pesce, carni alla griglia, formaggi freschi.

Disponibile nel formato:



750 ml

1,5 L



Zona di produzione	Cavriana, Mantova (MN)
Altitudine	170 ML S.L.M.
Terreno	Morenico
Coltura	Allevamento a filare con potatura a cordone rinnovabile
Periodo di raccolta	Settembre
Vinificazione	Cernita delle uve, pressatura soffice e fermentazione in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata. La primavera successiva messo in bottiglia per la presa di spuma, maturazione affinamento 24-30 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti.