



Grand Cuvée

Vitigno: Pinot e Chardonnay

Epoca di raccolta:
inizio settembre

Vinificazione:
soffice pressatura, segue la fermentazione alcolica e successivamente la seconda rifermentazione tramite metodo Charmat.

Note di degustazione:
note erbacee e floreali, in bocca una buona acidità e persistenza. Perlage fine e persistente.

Titolo alcolometrico: 12% vol.

Temperatura di servizio:
10/12 °C

Formato:

