



PIEMONTE DOC METODO CLASSICO BOLLACIAO 750 ml

DENOMINAZIONE: Piemonte DOC

PROVENIENZA: Piemonte

COLORE: Bianco

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

VITIGNI PRINCIPALI: Chardonnay e Pinot Nero

VINIFICAZIONE: Prima fermentazione in acciaio, seconda fermentazione in bottiglia seguita da affinamento sui lieviti di dieci mesi circa.

PROFUMO: Floreale, fruttato, con sentori di agrumi e crosta di pane.

SAPORE: Fresco e avvolgente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ottimo come aperitivo!

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

ALLERGENI: Contiene Solfiti