

SEI

Nome: Sei

Tipologia: vino spumante secondo il metodo classico non filtrato con rifermentazione in bottiglia

Annata: 2023

Vitigno: 100% Incrocio Manzoni

Produzione: dai terreni argillosi di Astino si selezionano le uve biologiche con accurata vendemmia manuale cui segue pigiatura soffice e fermentazione breve in autoclave.

Dosaggio 0 g/l Pas Dosè

Gradazione: 12,5%

Tipologia del terreno: Marna

Metodo di allevamento: biologico

Sistema di allevamento: guyot

Produzione di uva per ha: 60q/ha

Proprieta' organolettiche: colore giallo dorato dai profumi di mela gialla, pera e Ananas.

Vino asciutto e morbido con una spiccata sapidità che lo rende adatto a tutto pasto.

Ottimo con la pizza e con piatti di pesce.

Temperatura di servizio: 6°

Ingredienti: Uve, Solfiti, Stabilizzanti (mannoproteine e gomma arabica)

Dichiarazione Nutrizionale per 100 ml: 69 Kcal; Grassi: 0g; Carboidrati: 0,5g;

Proteine: < 0,02g; Sale: < 0,01g.

Prodotto in Italia da Uve Biologiche

Contiene Solfiti

