



PUSTERLA

VINO SPUMANTE brut

Uve: Pinot Nero 75%,
Chardonnay 25%

Resa/ha: 60 hl

Tecnica di vinificazione:
pressatura soffice e fermentazione
a temperatura controllata,
rifermentazione con permanenza

sulle fecce

Affinamento: in acciaio

Gradazione: 12,5°

Colore: giallo paglierino

Profumo: aromatico caratteristico

Sapore: equilibrio tra acidità e
morbidezza

N° bottiglie: 3500

Servizio: servire a 8°



Spumanti brut