

CONTRATTO

"le bollicine piemontesi" 1867

Bacco d'Oro

"al naso è freschissimo con sentori che ricordano il mandarino, gusto profondo e ben equilibrato che ricorda la frutta sciropata"

Bacco d'Oro Brut

Annata: 2008
Denominazione: Metodo Classico -Vino Spumante di Qualità
Uvaggio: 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay
Vigneti: Oltrepò Pavese
Periodo di raccolta: ultima settimana di agosto

Vinificazione: tradizionale senza utilizzo di barrique, tirage da marzo a luglio successivi alla vendemmia
Affinamento: 30 mesi sui lieviti nelle nostre storiche cantine ad una temperatura costante di 13°
Remuage: manuale di 4 settimane

Dosaggio : 10 ml di liqueur per bottiglia
Residuo zuccherino: 10.0 g/l
PH: 3.4
Acidità totale: 6.0 g/l
Grado alcolico: 12.5%

Numero di bottiglie prodotte: 25.000 bottiglie
Abbinamenti: come aperitivo, carni bianche e pesce
Temperatura di servizio: 6° a 8° celsius
Tipo di bicchiere consigliato: piccolo Bordeaux

