

APPELLATION

Piemonte

VINGÅRDENS LÄGE

Canelli, i hjärtat av Asti.

DRUVSORTER

Chardonnay min 85%

VINFRAMSTÄLLNING

Manuellt skördat i september när druvorna nått rätt mognad, varefter man lätt pressar druvorna.

FERMENTATION

Första fermenteringen sker s i Rostfria ståltankar.

LAGRING

Andra fermenteringen, som sker på flaska, startar på våren efter skörd och varar i minst 60 månader, med hantering enligt "Traditionella metoden" även kallad Champagnemetoden. Det traditionella hantverkets utveckling till denna utsökta Spumante kan följas genom utmärkningen med datum i flaskans punt.

ALKOHOLHALT

12,00 % Vol.

SYRAHALT

5 g/l

RESTERANDE SOCKERHALT

5 g/l

VINETS KARAKTÄR

Smaken ger en upplevelse av exklusivitet, den är sammetslen och innehåller både syra och friskhet i en unik harmoni och lämnar en doft av rostat bröd, blommor och en avslutande riklig honungsdoft.

PASSAR TILL:

Friterade ostron, Kaviar, Frukt o bär, Ostar typ Brie och Fisk & Skaldjur.

SERVERAS VID:

6-8°C



Importör

*Bonda AB
Holmängan 150
442 71 Kärna*

Kontakt: Niklas 0731-587981 & Bo 0727-226787

info@bonda.se

www.bonda.se

Vingård

*Bosca S.p.A
Via Luigi Bosca 2
14053 Canelli (AT), Italy*

info@bosca.it

www.bosca.it