

Mille Notti

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
METODO CLASSICO BRUT
MILLESIMO 2016

COLLEZIONE LUIGI BOSCA



Vitigno

Pinot 83% e Chardonnay 17%

Area di produzione

Italia

Colore

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati e perlage fine e persistente

Sentori

Intensi, note fresche fruttate di mela e pesca bianca, floreali di acacia ed eteree, si alternano a note di frutta secca e canditi che donano complessità ed armonia

Sapore

Ottima struttura ed alcolicità, avvolgente, secco, con un'acidità perfettamente bilanciata

Titolo alcolometrico

12% vol.

Capacità

75 cl

Affinamento

In bottiglia per minimo 1.000 notti

Acidità totale

5 - 6,5 gr/l

Zuccheri totali

5 - 10 gr/l

Pressione

4 - 6 bar

Temperatura di servizio

8 - 10° C

Contiene solfiti



Bosca S.p.A. - Via Luigi Bosca, 2 - 14053 Canelli (AT); Tel. +39 0141967711; info@bosca.it - www.bosca.it