

Alta langa

D.O.C.G.

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
METODO CLASSICO BRUT
MILLESIMO 2020

COLLEZIONE LUIGI BOSCA



Disciplinare di produzione

D.M. 21.02.2011 e successive modifiche

Vitigno

53% Pinot nero - 47% Chardonnay

Area di produzione

Piemonte

Colore

Giallo con riflessi dorati e
perlage fine e persistente

Sentori

Fragrante e complesso con sentori floreali di fiori
di sambuco o di acacia, note calde di camomilla,
miele e crosta di pane

Sapore

Secco, caldo e armonico, con una corretta acidità
che rinfresca, finale lungo e persistente

Titolo alcolometrico

12% vol.

Capacità

75 cl

Affinamento

In bottiglia per minimo 30 mesi

Acidità totale

5,2 gr/l

Zuccheri totali

7,7 gr/l

Pressione

6,0 bar

Temperatura di servizio

8 - 10° C

Contiene solfiti



BOSCA
BOLLICINE CONTROCORRENTE DAL 1831