

# Riserva del Nonno

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT  
**METODO CLASSICO**

## Vitigno

Uve da vino bianco base spumante

## Area di produzione

Italia

## Colore

Giallo dorato

## Sentori

Maturo, note boisee che si alternano a note più complesse e ossidate di frutta secca, fiori di camomilla, di lievito, che donano complessità e armonia

## Sapore

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

## Titolo alcolometrico

12% vol.

## Capacità

75 cl - 150 cl - 300 cl

## Affinamento

In bottiglia per minimo 60 mesi

## Acidità totale

4,5 - 6,5 gr/l

## Zuccheri totali

5 - 12 gr/l

## Pressione

3,5 - 5,5 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

**BOSCA**  
BOLLICINE CONTROCORRENTE DAL 1831