

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