

MORA BASSA

Codice	8053251640275
Denominazione	Metodo Classico BRUT
Colore	Di colore giallo paglierino brillante, perlage fine
Profumo	profumo intenso ma delicato, con note di vaniglia
Sapore	sapore secco ed elegante
Abbinamenti	molto gradevole come aperitivo ed eccellente come vino da tutto pasto.
Temperatura serv	6/8 °C
Tipologia	Spumante Bianco
Disciplinare	DOC
Raccolta	a mano in cassette
Vinificazione	in bianco
Bicchieri	Renano
Uvaggio	80% Pinot Noir 20% Chardonnay
Affinamento	Prodotto dalla vinificazione delle uve di Pinot Nero e Chardonnay , poi 24 mesi minimo sui lieviti - BRUT
Gradazione	12% Vol
Bottiglia	Champenoise scura
Cl bottiglia	75
Chiusura	Tappo sughero doppia rondella e microagglomerato con gabbietta
Etichettatura capsula	Monoetichetta Autoadesiva PVC capsulone in PVC
Nazione	Italia
Religione	Lombardia
Provincia	PV
Comune	Stradella
Zona	Oltrepò
Packing	CTX6
Packing su EPAL	70
Peso Bottiglia	1,5 Kg
Peso Packing	9,5 Kg

