

ATTILIO GHISOLFI



Spumante Metodo Classico Millesimato



Denominazione

Vino Spumante di Qualità - Extra Brut



Vitigno

50% Pinot Nero, 50% Nebbiolo

Zona di Produzione

Monforte d'Alba

Dosaggio

3 g/lt



Vinificazione

20% affinamento in tonneau da 500 Litri e il resto in vasche in acciaio senza solfiti per tutta la fase di vinificazione. Dopo 6 mesi rifermentazione in bottiglia



Invecchiamento

7 anni sui lieviti



Abbinamenti

Ottimo come aperitivo e con frutti di mare e ostriche



Note sensoriali



Elegante giallo paglierino
con bollicine fini



Note di crosta di pane
e fiori freschi



Grande freschezza e verticalità
al palato, sorso pieno e ricco
con buona persistenza