



PODERE LA BERTA



Brut Metodo Classico



Denominazione

Vino Spumante di Qualità



Vitigno

100% Albana

Zona di Produzione

Brisighella



Vinificazione

Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata



Invecchiamento

Minimo 18 mesi sui lieviti



Abbinamenti

Ottimo come aperitivo oppure con piatti a base di pesce



Note sensoriali



Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente



Fresco e delicato, spiccano note floreali e fruttate e sentori di crosta di pane



Fresco, sapido, equilibrato