

VIE  BULLA
ITALIA

METODO CLASSICO



Tipo: Brut

Uve: 80 % Chardonnay 20% Pinot Bianco

Metodo di Spumantizzazione:

Metodo Classico

Affinamento sui lieviti: 24 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo brillante con riflessi dorati

Profumo: pane, nocciola, miele millefiori

Gusto: morbido delicato corposo

Perlage: elegante e fine

Abbinamenti: formaggi stagionati, frittura, carni in salmì.

Temperatura di Servizio: 4-6°C

Alcol: 12% vol

Acidità: 6 g/l

Zuccheri residui: 8 g/l

Volume: 0.75 cl

Conservazione: due anni a temperature tra i 16-20°C e non esposto alla luce del sole