



VIGNALTA

BRUT NATURE

Metodo Classico VSQ



Varietà: Raboso Friularo 100%

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata seguita da malolattica

Rifermentazione: 5 anni in bottiglia

Dosaggio: pas dosè

Servizio: 6° C

Abbinamenti: antipasti a base di pesce, crostacei, sashimi

Media bottiglie prodotte: 13.000

Alcool: 12 %

Società Agricola Vignalta s.s.
Via Scalette 23, 35032, Arquà Petrarca (PD)
Tel. +39 0429777305 – fax +39 0429777225
Email: info@vignalta.it – www.vignalta.it
P.I. 02352580282