



VIGNALTA

VINTAGE EXTRA BRUT 2013

Metodo Classico VSQ



Varietà: Chardonnay 100%

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

Rifermentazione: 60 mesi in bottiglia

Dosaggio: alla sboccatura, addizionato con "liqueur" da 5 gr/lt di zuccheri

Servizio: 6° C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, accompagna antipasti e primi piatti di pesce o crostacei

Media bottiglie prodotte: 4.500–6.500 (750 ml)

Alcool: 12 %