



ALBIS spumante metodo classico – Pas dosè

Vitigni utilizzati: Gropello gentile e di Mocasina - blanc de noir millesimato

Provenienti dai vigneti: Storico Monte Lupo

Composizione del terreno: Calcareo - Argilloso

Sistema di allevamento: Archetto Semplice

Impianto: 4000 vigne/ha

Resa per ettaro: 90 quintali massimo

Tipo di vinificazione: in acciaio

Affinamento e evoluzione: in acciaio sui lieviti fini 8 mesi, rifermentazione naturale in bottiglia per 36 mesi

Grado alcolico: 12,5%

Dosaggio zero di zuccheri in sboccatura

Loc. Cobue Sopra
25010 Pozzolengo (BS)
tel/fax 030 9108319
www.cobue.it - info@cobue.it