



## ZERO spumante metodo classico – Pas dosè

**Vitigni utilizzati:** Chardonnay - blanc de blanc millesimato

**Provenienti dai vigneti:** Entrata

**Composizione del terreno:** Calcareo - Argilloso

**Sistema di allevamento:** Archetto Semplice

**Impianto:** 4500 vigne/ha

**Resa per ettaro:** 100 quintali massimo

**Tipo di vinificazione:** in acciaio

**Affinamento e evoluzione:** in acciaio sui lieviti fini 8 mesi, rifermentazione naturale in bottiglia per 48 mesi

**Grado alcolico:** 12,5%

**Dosaggio zero di zuccheri in sboccatura**

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