CRUCANT

Spumante Brut Metodo Martinotti

UVAGGIO:
100% Pinot Grigio

TERRENO:
Limoso - calcareo
con affioramenti di argilla

COLORE:
Giallo paglierino chiaro.
Perlage fine e persistente

SENTORI:
Al naso sentori di frutta a bacca bianca accompagnati da note agrumate.

SAPORE:
Spiccata mineralità, freschezza e persistenza

GRADAZIONE:
12 - 13 %vol
a seconda delle annate

FERMENTAZIONE:
In acciaio. Pressatura soffice delle uve raffreddate in precedenza. Rifermentazione in autoclave

AFFINAMENTO:
180 giorni in autoclave

CASCINA FALETTA
Regione Mandoletta 81
15033 Casale Monferrato (AL)
P.IVA/CF: 06680720965 - M5UXCR1
www.faletta.it - info@faletta.it

facebook.com/cascinafaletta1881
cascinafaletta