

BOLLICINE BRUT SCOLARI

ZONA DI PRODUZIONE

La fascia pedemontana, da Treviso a Verona

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura non superiore ai 17 C°. Presa di spuma in autoclave con lieviti selezionati varietali

ANALISI CHIMICA

Grado alcolico: 11% Vol.
Residuo zuccherino: 6 g / L
Acidità totale: 5,6 g / L

COLORE

Giallo paglierino scarico con riflessi perlescenti

NASO

Meravigliose sensazioni di freschezza e raffinato equilibrio

BOCCA

Nuances citriche e di frutta a polpa bianca accompagnano un perlage cremoso e persistente

