



Spumante Garganega

Vin mousseux brut produit uniquement à partir de raisins Garganega, récoltés un peu plus tôt pour préserver sa fraîcheur naturelle.

Un perlage fin et persistant accompagne la légère douceur initiale dans une finale fraîche et élégante.

Macération pelliculaire à froid pendant 10-15 heures à 6-8°C.

Selon la méthode Charmat, la première fermentation a lieu en cuves inox à une température de 15-17°C pendant 10-12 jours, suivie de la seconde fermentation. en autoclave pendant environ 90 jours.

Cépages : 100% Garganega

Alcool : 12%

Une mousse fine et persistante qui désaltère. Notre mousseux préféré pour tous les jours.

Vendanges manuelles début septembre. Pressurage doux et fermentation en cuves inox.

Prise de mousse pendant 90 jours + 20 jours sur lies

Alcool : 12 %

Acidité totale : 6 g/l

Sucre résiduel : 8-10 g/l

SO2 : 70-75 mg/l

Volume	Conditionnement	Code EAN
75 cl	6	
1.5L	6	

