



NOVEBOLLE

ROMAGNA DOC VINO SPUMANTE BRUT BIO



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata e fermentazione secondaria per 60 giorni con affinamento sur lie, quindi imbottigliato a una pressione di 5 bar e con 8 g/l di zucchero residuo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino bianco di medio corpo con un'acidità salata e croccante che richiama chiaramente gli aromi.

COLORE

Verde brillante delicato.





PROFUMO

Naso intenso di mela e fiori bianchi.

ABBINAMENTI

Consigliato come aperitivo o con frutti di mare e piatti leggeri.

Un vino accessibile ma elegante, prodotto e lavorato con le più avanzate tecniche enologiche. Il risultato è un prodotto ricco di aromi floreali e fruttati puliti e di buona struttura.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C	 ALCOOL 12,5	 VARIETA' D'UVA Trebbiano	 ZUCCHERI RESIDUI 8 g/l
--	---	---	--