



Filippa

Spumante Brut

VINO BIANCO SPUMANTE PINOT CHARDONNAY

TERRITORIO

Età dei vigneti: 25 anni

Paese: Italia

Epoca di vendemmia: inizio settembre

VINIFICAZIONE:

Temperatura di fermentazione: 18° C

Rimontaggi: 0

Follature: 0

Resa in vino: 70%.

Fermentazione mallo lattica: 0%

COMPOSIZIONE CHIMICA:

Grado alcolico: 12%

Acidità totale: 6 g/L

Zucchero: 9g/L

Ph: 3,3

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo con riflessi verdolini

Profumo: floreale e sentori di crosta di pane

Sapore: Gradevole, frizzante, salino

Longevità: 1 anno

Abbinamento gastronomico: aperitivi, antipasti e cocktail



*Il vino è poesia
imbottigliata.*

(ROBERT LOUIS BALFOUR STEVENSON)

Azienda Agricola Filippa Diego- Cod. Fisc. FLPDGI89E09A479S
PARTITA I.V.A. 03750230041- Via Manzotti, 39 Castiglione Tinella
(CN) 12053 - +39 3291804652- www.vitivinicolafilippa.com