

Mousseux Vespaiolo Doc “Demi Sec”



Classification : Mousseux Vespaiolo Doc “Demi Sec”

Situation des vignobles : région DOC Breganze

Variété : 100% Vespaiola

Bouteilles produites : 17.000 de 75 cl

Vinification : pressage doux avec extraction uniquement du moût de goutte, fermentation dans des cuves en inox thermoconditionnées. Au printemps suivant les vendanges, la prise de mousse a lieu dans des cuves closes en acier inox selon la méthode Charmat

Couleur : jaune paille

Bouquet : floral, agréablement fruité

Saveur : vin agréablement moelleux et frais

Teneur en alcool : 11,5% vol

Température de service : 8 - 10 °C



Cantina Beato Bartolomeo da Breganze Sca Via Roma 100 36042 Breganze (VI)

Tel. 0445 873112 Fax 0445 874516 info@cantinabreganze.it www.cantinabreganze.it

