

TRIVOLI - PIEMONTE D.O.C. CORTESE FRIZZANTE



Prima annata di produzione

1999

Uva

Cortese

Esposizione

Prevalente Ovest

Altimetria

310-350 metri s.l.m.

Tipologia del terreno

Argilloso - Marnoso

Sistema di potatura

Guyot

Epoca della vendemmia

A completa maturazione

Fermentazione

Il mosto fermenta in autoclave a temperatura controllata. A fine fermentazione avviene la naturale presa di spuma. Il vino frizzante ottenuto viene conservato sulle fecce fini per alcuni mesi prima di essere imbottigliato

Modalità dell'affinamento

In bottiglia per almeno 1 mese e mezzo

Gradazione alcolica

12.5% vol

CODICE: N / A | **Categorie:** [Linea Frizzanti](#) |

