

Spumante Brut Metodo Classico

Nebula Nature

Perlage sottile e vellutato, profilo aromatico con note floreali di sambuco e biancospino che donano delicate sfumature di freschezza del frutto, tra agrumi e frutta gialla con note di erbe aromatiche.

Il sorso propone freschezza e frutto con un finale persistente, raffinato e armonioso.

Informazioni di Base

Nome del prodotto: Nebula Nature Metodo Classico Brut

Classificazione: metodo classico

Colore: bianco

Tipologia: vino spumante



Vigna

Esposizione: sud-est

Metodo di Allevamento: guyot

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Altitudine: 350 m s.l.m.

Vinificazione

Metodo: acciaio

Temperatura: 15 - 18 °C

Durata: 15 giorni

Malolattica: non svolta

Affinamento: 30 mesi in bottiglia

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 835 g

Potenziale d'invecchiamento: 5 anni

Dimensione del turacciolo: 48x29

Materiale del turacciolo: sughero

Tipo di bottiglia: champagnotta

Confezionamento

Numero di bottiglie per scatola: 6