



OSIGO BRUT NATURE PAS DEGORGÉ | 12% | 750 ml  
VIN0527

#### Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS ROOTS</b>
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>Bolla</b>
<b>ALCOL</b>	<b>12.00</b>
<b>TAPPO</b>	<b>Sughero</b>

#### Vinificazione e Affinamento

Blend di Glera, Verdiso e Boschera provenienti da vigneti ventennali situati a 360 metri di altitudine su suoli calcarei. La vendemmia, rigorosamente manuale, si svolge nella seconda settimana di settembre, seguita da una pressatura soffice delle uve. La rifermentazione avviene spontaneamente in bottiglia secondo il metodo "col fondo", e il vino rimane a contatto con i lieviti fino al momento del consumo.

#### Descrizione Vino

Blend di Glera, Verdiso e Boschera provenienti da vigneti di vent'anni situati a 36 metri di altitudine, su suoli calcarei. La vendemmia manuale si svolge a settembre, seguita da una pressatura soffice. La rifermentazione avviene spontaneamente in bottiglia secondo il tradizionale metodo "col fondo". Al naso si percepiscono note agrumate, mela croccante e lievi sfumature erbacee. Il sorso è secco e verticale, con una bollicina fine e una spiccata mineralità.

