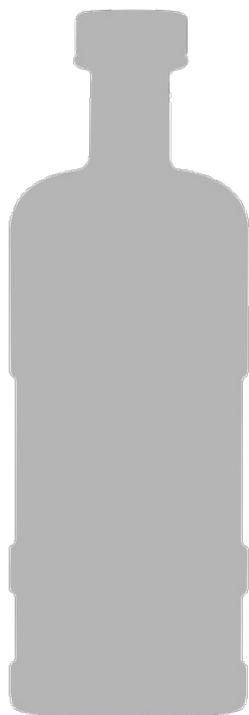


L'OSTIGO

IGT BOSCHERA COLLI TREVIGIANI | 11% | 750 ml
VIN0528

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS ROOTS
TIPOLOGIA	Bolla
ALCOL	11.00
TAPPO	Corona



Vinificazione e Affinamento

Ottenuto da uve Boschera in purezza, coltivate a 350 metri sopra il livello del mare su suolo calcareo, questo vino nasce da una vendemmia manuale effettuata nella prima settimana di ottobre. La fermentazione avviene spontaneamente grazie ai lieviti indigeni, con una macerazione sulle bucce di circa 15 giorni. La rifermentazione in bottiglia segue il metodo tradizionale "Col Fondo", senza chiarifiche, filtrazioni né sboccatura. Il vino rimane a lungo a contatto con i propri lieviti, conservando intatta la sua autenticità.

Descrizione Vino

Spumante ottenuto da uve 100% Boschera, coltivate su suolo calcareo a 350 metri di altitudine. La fermentazione è spontanea, con lieviti indigeni, e prevede 15 giorni di macerazione sulle bucce. La rifermentazione in bottiglia segue il metodo "Col Fondo", senza filtrazioni né sboccatura. Al naso si distingue per note di fiori di campo, finocchio, mela verde e crosta di pane. Al palato è fresco, asciutto, con una bollicina fine e un finale sapido.



COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)

+39 0125 791104 - www.compagniaideicaraibi.com - info@compagniaideicaraibi.com