

NEL CUORE DELLE LANGHE

**NOVITA'
ASSOLUTA**



FONTANAFREDDA

ALTA LANGA METODO CLASSICO BRUT FONTANAFREDDA



TIPOLOGIA	Alta Langa Brut
UVAGGIO	Pinot Nero – Chardonnay
REGIONE	Piemonte
<u>AFFINAMENTO SUI LIEVITI</u>	<u>+ di 30 mesi</u>
DENOMINAZIONE	DOCG
FORMATO	0,75 l
TEMP. DI SERVIZIO	6°-8°

**La cuvée è effettuata con un sapiente
assemblaggio per ottenere un vino fresco e
fruttato.**

**Il periodo di affinamento mai inferiore ai 30 mesi
conferisce la giusta complessità aromatica.
Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi.
Il profumo ricorda il miele, la pesca a polpa
bianca.**

**In bocca il vino è sapido con una bolla avvolgente
ed un finale dolce e lungo.**