

Reconocido espumante italiano, que se distingue de los demás por su proceso productivo: el vino es fermentado dos veces en barrica antes de convertirse en un espumante a través del método Charmat.

## FICHA TÉCNICA

BODEGA: **Bottega**

COMPOSICIÓN VARIETAL: **100% Glera**

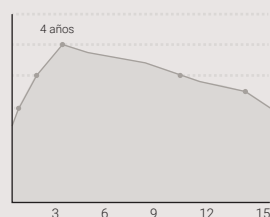
VIÑEDO: **Conegliano, Treviso**

CRIANZA: **Método Charmat**

COSECHA: **Segunda mitad de Septiembre**

ANÁLISIS: **11% Vol. - AT.: 5,6 g/l - AR.: 12 g/l**

POTENCIAL DE GUARDA: **4 años**



PRESENTACIÓN: **750 ml. / 1.500 ml.**

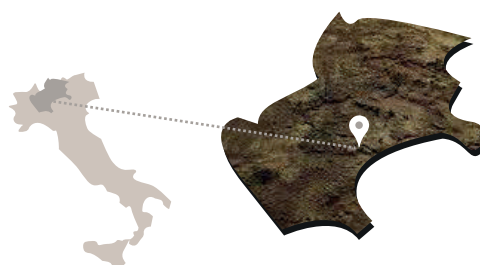
SUGERENCIA: **Excelente para aperitivo  
así como con cocktails.**

VAJILLA: **Copa Flauta Cristal**



## ORIGEN

Treviso, Véneto, Italia

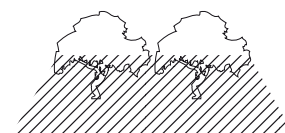


## TERROIR

ALTURA: **280 msnm**



DENSIDAD DE PLANTACIÓN:  
**4.000 plantas/HA**



RENDIMIENTO: **130 HE/HA**

## NOTAS DE CATA

De color amarillo con destellos dorados. En nariz es frutado, con aromas que recuerdan a la manzana y al durazno blanco acompañados por delicadas notas cítricas y florales.

En boca es fresco, delicado, balanceado; con un armonioso equilibrio entre la acidez y la suavidad.

