

PRIMOSIC

Bolla Noir



Descrizione Una bollicina fresca ed elegante, perfetta per l'aperitivo ed adatta a tutto pasto.



Vinificazione La base vino viene rifermentata a temperatura controllata molto bassa, atta a preservare la componente aromatica primaria del vino, con una pressione di 5,5 atmosfere. Spumantizzazione con il metodo Martinotti (Charmat) e lunga permanenza ad affinare sui lieviti.



Note di degustazione Bolla Noir al naso regala note floreali e citrine; per il palato è un dono di freschezza agrumata dal carattere straordinariamente elegante.



Abbinamenti Perfetta per l'aperitivo, Bolla Noir ha una buona struttura e una bella acidità che le consente di accompagnare tutto il pasto.



Terreno Altipiano ghiaioso-calcareo composto da ciotolo, argilla e selce.



Forma di allevamento Archetto singolo (Guyot modificato)



Temperatura Servizio 8°C

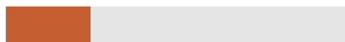
Acidità



Fruttato



Tannino



Struttura

