



**LA PIEMONTE**

A NEW TASTE OF WINE

LA PIEMONTE

## METODO CLASSICO ROSATO V.S.Q.



**VARIETÀ**

100% Nebbiolo.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO**

Morenico - Alluvionale. Esposizione Sud-Sud/Est.

**PRODUZIONE DI UVA PER HA**

80 q.li.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

36/48 mesi sui lieviti.

**CARATTERISTICHE ANALITICHE**

ALCOOL SVOLTO 12% .

**PERLAGE**

Bollicine piccole, quasi invisibili.

**COLORE**

Rosso rubino.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

4°C.