



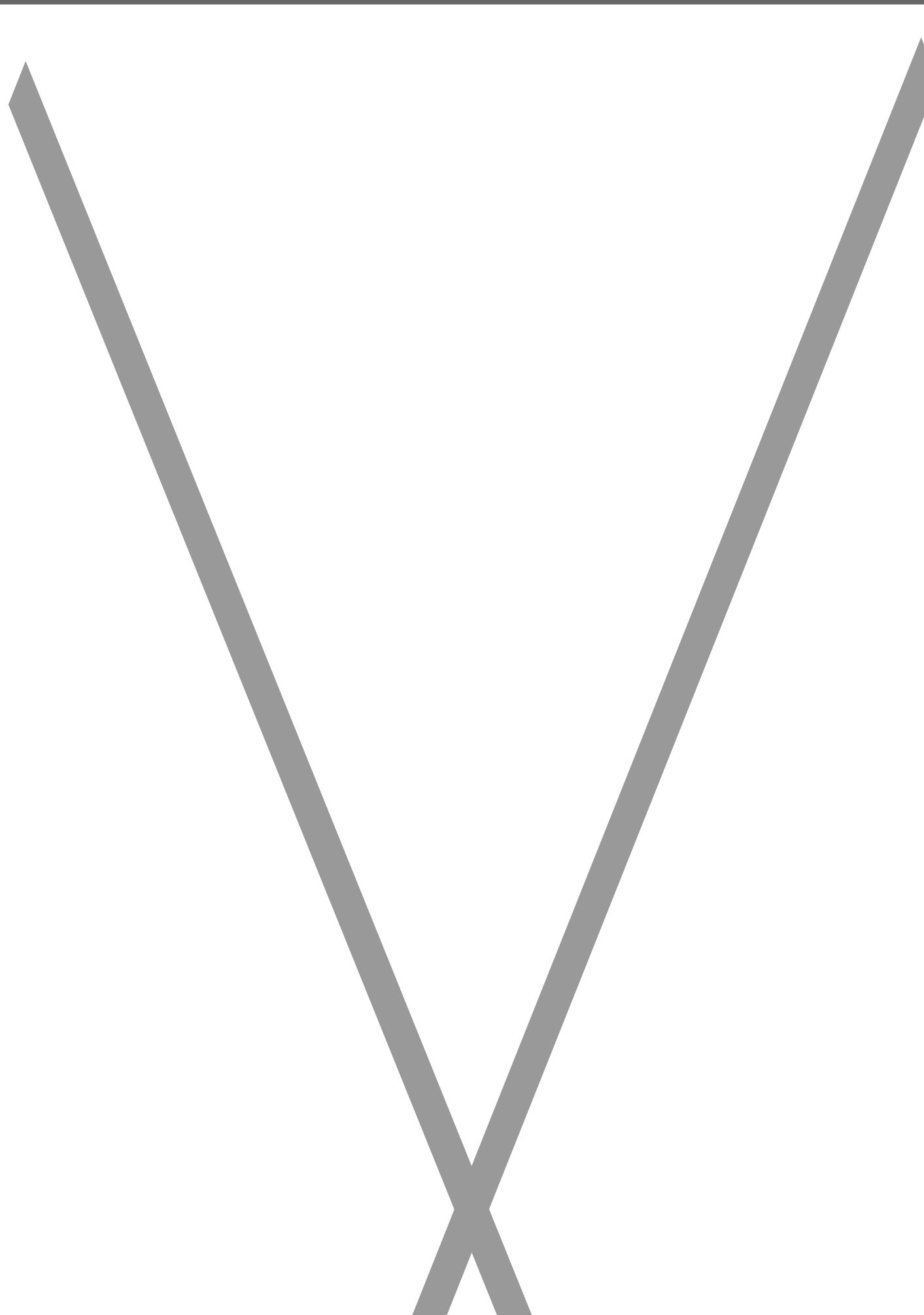
**LA PIEMONTINA**

A NEW TASTE OF WINE

**La Piemontina**

**METODO CLASSICO BRUT V.S.Q.**

Image not found or type unknown



**VARIETÀ**

100% Greco Novarese.

**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**

Alcol svolto 12%.

**COLORE**

Dorato con riflessi verdognoli.

**PERLAGE**

Bollicine piccole, quasi invisibili.

**PROFUMO**

Frutta secca, erba e mele.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

4°C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Come aperitivo, piatti di pesce, carne bianca, dolci o dessert.

[www.agbselezione.com](http://www.agbselezione.com)