



LA PIEMONTEINA

A NEW TASTE OF WINE

La Piemontina

METODO CLASSICO BRUT V.S.Q.



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