

Cesarini Sforza

SPUMANTE CUVEE BRUT RISERVA - Metodo Charmat



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	TRENTINO ALTO ADIGE
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	12 %
UVAGGIO:	Chardonnay



Spumante armonioso ed elegante, nato dalle uve Chardonnay coltivate nei vitigni vocati del Trentino, in quell'area geograficamente delimitata che definisce il Trento Doc. Il metodo classico applicato su questa base preziosa, produce uno spumante armonioso ed elegante. Le Premier Brut viene lasciato maturare per almeno 24 mesi in cantine buie e silenziose, fino ad assumere le caratteristiche definitive di profumo sapore che lo contraddistinguono.

