



BUSSIA S OPRANA

MOSCATO D'ASTI DOCG

Qualità di vite: 100% Moscato Bianco

Vinificazione: Pigiatura soffice del mosto con successiva flottazione e filtrazione, fermentazione in autoclave a temperatura controllata per 7 giorni, con conseguente presa di spuma. Blocco della fermentazione con il freddo, microfiltrazione e imbottigliamento sterile e isobarico per il mantenimento della CO2 naturale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE e TECNICHE

Alcool: 5,2% vol

Azienda Agricola **Bussia Soprana** s.s.a. Località Bussia, 88/a – Monforte d'Alba (CN)

Tel. e Fax 039.305182

Partita iva e Cod. Fiscale 02539520045

www.bussiasoprana.it bussiasoprana@virgilio.it