



BUSSIA **S**OPRANA

SPUMANTE BRUT METODO MARTINOTTI

Vitigno:	chardonnay – pinot nero
Gradazione alcolica:	12,5°
Epoca di vendemmia:	inizio settembre
Materiale di fermentazione:	vasche inox
Temperatura di fermentazione:	25/28 gradi controllata
Metodo di fermentazione:	charmat lungo circa 5 mesi
Macerazione:	10 giorni
Lieviti impiegati:	selezionati

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