

IN FONDO

VINO COL FONDO DOCG DA NOI ETICHETTATO

Un vino prodotto in bottiglie limitate sui lieviti. È l'espressione unica del vino Brut Naturale. La presa di spuma avviene in bottiglia, come il metodo classico, ma senza sboccatura. Quindi il vino resta a contatto con i suoi lieviti.

VARIETÀ 100% Glera

ORIGINE Zona collinare di Farra di Soligo, in località "Collabù" 207 metri s/m

ALCOOL 11,5° *

COLORE Giallo paglierino, con una leggera velatura dovuta alla presenza dei lieviti sul fondo della bottiglia

PERLAGE Bollicine sottili, con profumi di frutta a polpa bianca e note minerali, sentori di crosta di pane

**RESIDUO
ZUCCHERINO** 0 g/l

**DETTAGLIO
PREZZI** A scatola: 66 euro. Produzione limitata. Il prezzo sopra esposti si intendono esclusi di IVA.



Barisan®
Società Agricola