



DAFFARA & GRASSO

# VINO SPUMANTE BRUT "BOLLEDILUNA"

**Uve:** blend di uve autoctone piemontesi a bacca bianca.

**Colore:** giallo paglierino con perlage fine ed elegante.

**Profumo:** delicatamente aromatico con sentore di fiori bianchi e pesca gialla.

**Sapore:** giovane, fresco, con un buon equilibrio tra il tenore zuccherino e l'acidità.

**Alcool:** 12%.

**Imballo:** cartone da 6 bottiglie.

**Formati:** 0,75L.

Questo spumante è ottenuto con il Metodo Martinotti, ovvero con la rifermentazione in autoclave a bassa temperatura per circa 20 giorni, la lavorazione si conclude con la permanenza sui lieviti per 3 mesi al fine di conferire al vino complessità e longevità. Si presta ad essere bevuto in situazioni conviviali, ottimo come aperitivo, ed anche come base per i cocktails più famosi. E' l'espressione della sapienza decennale della produzione delle bollicine piemontesi, rivolto ad un consumo moderno e sbarazzino. Servire fresco alla temperatura di 6°-8° C.



**Cantine Daffara & Grasso**

Via Agliano, 20/21 - 14052 - Calosso (AT) - Piemonte - Italy

Tel.: +39 0141 853179 - Fax: +39 0141 853302

Email: [info@daffaraegrasso.com](mailto:info@daffaraegrasso.com) - Web: [www.daffaraegrasso.com](http://www.daffaraegrasso.com)

P.IVA: 00877060053