



SILVÌ

V.S.Q. SPUMANTE METODO CLASSICO Brut millesimato 2019

Metodo classico, vinificato ed imbottigliato senza aggiunta di solfiti.

100% da uve Pinot Bianco.

36 mesi sui lieviti

Colore

Giallo paglierino intenso.

Profumo

Fresco, sentori di agrumi, dal cedro al pompelmo.

Gusto

Morbido e rotondo, accentuato dalle bollicine crémant.

Dati analitici

Alc. 12,50%;
Solfiti: 8mg/l;

Vigneti

Vigneto sito in Mantovana a 220m slm.

Vigneto storico con età media di 80 anni, resa per ettaro: 70-80 q.li.

Curiosità

Il nome deriva dal soprannome che la nonna di Erika dava alla cugina maggiore che si chiama Silvia.

Dato che lei è l'autrice di tutte le nostre bellissime etichette le abbiamo dedicato un vino per ringraziarla!

