



**Codice Articolo**

**&12099**

**VESSELLE BRUT RESERVE 12° 75**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

1,7

**Caratteristiche**

Denominazione:

Tipologia:

Regione:

Paese:

Vitigno:

Uvaggio:

Dosaggio:

Sosta sui lieviti:

**Altre note**

**Grado alcolico: 12**

Questo Champagne e' una perfetta miscela di uve Pinot Noir (80%) e Chardonnay (20%), prodotte solo da vitigni più vecchi di 30 anni, che sa enfatizzare elegantemente la predominanza del Pinot Noir con le sottili note di camomilla che gli conferisce lo Chardonnay, esprimendo il meglio dei vitigni del suo terroir di provenienza. Questo vino viene spumantizzato tramite il metodo classico, con affinamento sui lieviti di 36 mesi.