



ACQUISTATO IL .....

## Bollina "Cuvée Black" Brut

### Una cuvée elegante



*Svinando*

Metodo charmat dal colore giallo paglierino carico, elegante al naso con evidenti note fruttate che ricordano la mela, l'albicocca con leggere sfumature speziate di mandorla. Pieno e sapido al palato dove l'acidità è fresca ma ben equilibrata da invogliare a nuova beva.

Situata a Serravalle Scrivia, La Bollina è collocata all'interno dello storico comprensorio del Gavi DOCG sito nell'Alto Monferrato. La proprietà si estende per oltre 120 ettari in un paesaggio fatto di dolci declivi, dove trovano posto anche una villa liberty trasformata in un hotel di lusso con annesso parco e centro congressi, un campo da golf, boschi di castagno e ben 35 ettari di vigneto.

#### La Vigna

<b>Terreno</b>	Terreni misti
<b>Esposizione</b>	Nord - Ovest, 300m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Spalliera con potatura cordone
<b>Densità imp.</b>	5000

#### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino spumante
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	Pinot Grigio 80%, verduzzo 20%

**Gradazione** 12%

**Temp. Servizio** 8°

**Quando Berlo** Entro 2 anni da oggi

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** Separato dalle bucce il mosto viene raffreddato e pulito avviando la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 18°C. Terminata la fermentazione viene abbassata la temperatura a 8 °C e dopo 8 giorni si opera il primo travaso per ottenere il vino bianco base spumante. Dopodichè avviene la presa di spuma.

**Sensazioni** Perlage fine e persistente, al naso elegante con sentori di mela ed albicocca; pieno e sapido, vivo e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821