

RILIEVO

V.S.Q. Metodo Classico Brut

Vino Biologico

VARIETÀ DELLE UVE

Procanico (Trebiano Toscano), Chardonnay

TERRENO

Prevalentemente di tipo vulcanico, sedimentario, argilloso
Altitudine 300 m

AFFINAMENTO

15/18 mesi sui lieviti a partire dal tiraggio e pochi mesi in bottiglia a partire dal degorgement.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Elegante brut realizzato con metodo classico manuale partendo da uve Procanico e Chardonnay. Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Di lunga permanenza sui lieviti, presenta un olfatto fine caratterizzato da sentori d'agrumi e fiori bianchi, un palato vibrante, fresco, con piacevole acidità e media struttura. Raffinato e di lunga persistenza il perlage.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Ideale con crudités di mare e verdure fritte, accompagna egregiamente tutto il pasto, anche cibi grassi non troppo salati. Servire a temperatura di 6-8 C°.

VARIETY OF GRAPES

Procanico (Tuscan Trebbiano), Chardonnay.

SOIL

Mainly volcanic, sedimentary, clayish
Altitude 300 m

AGING

15/18 months starting from the draft and some months in the bottle starting from degorgement

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Elegant brut made with the classic manual method starting from Procanico and Chardonnay grapes. Light straw yellow color with greenish reflections. Long lasting on the yeasts, it has a fine nose characterized by hints of citrus and white flowers, a vibrant, fresh palate, with pleasant acidity and medium structure. The perlage is refined and long-lasting.

PRODUCER RECOMMENDATIONS

Ideal with seafood crudités and fried vegetables, it accompanies any meal very well, even fatty foods that are not too salty. To be served at 6-8°C.





DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION FACTS

Valori medi Average values	per 100 ml
Valore energetico Calories	317 kJ 76 kcal
Grassi Fat	0 g
di cui saturi Saturated fat	0 g
Carboidrati Carbohydrate	1,5 g
di cui zuccheri sugars	< 0,1 g
Proteine Protein	< 0,1 g
Sale Sodium	0 g

INGREDIENTI INGREDIENTS

Uve biologiche, sciroppo zuccherino (liqueur de tirage), conservanti (solfiti).

Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Organic grapes, liqueur de tirage, preservative (sulphites).

Bottled in a protective atmosphere.



ETICHETTATURA AMBIENTALE WASTE DISPOSAL INFORMATION



CANTINA ALTARocca TUTELA L'AMBIENTE!

SEGUI LE SEGUENTI INDICAZIONI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO:

BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO	ETICHETTA	GABBIETTA
GL 70	C/ALU 90	FOR 51		FE 40
RACCOLTA VETRO	RACCOLTA ALLUMINIO E METALLO	RACCOLTA LEGNO / ORGANICO	NON SOGGETTA A SMALTIMENTO SEPARATO DA BOTTIGLIA IN VETRO	RACCOLTA ALLUMINIO E METALLO

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE.
SEPARA LE COMPONENTI E CONFERISCILE IN MODO CORRETTO.

GRAZIE!