



OTTELLA

BLANC DE BLANCS BRUT

METODO CLASSICO



UVE

Chardonnay.

METODO DI PRODUZIONE

Cuvée non vintage. Affinamento sui lieviti minimo 1 anno. Prodotto con metodo "solouva".

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

Apporto in zuccheri inferiore a 4,0 g/L

DESCRIZIONE SENSORIALE

Vino di grande finezza stilistica, freschezza ed eleganza.