



PIRGOS

Spumante

VARIETÀ DELLE UVE

Glera

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vino spumante rifermentato naturalmente con metodo Charmat in autoclave, dove subisce dapprima la presa di spuma a temperatura controllata per circa 20 giorni e, successivamente, viene lasciato riposare per altri 10 giorni sulle fecce nobili, per poi essere sottoposto ai processi di stabilizzazione e imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La spuma è elegante ed il perlage fine e persistente. Gli aromi fruttati e floreali si fondono per donare una piacevolissima sensazione all'olfatto, insieme ad un gusto equilibrato e morbido.

GRADAZIONE ALCOLICA

11%



LENTO
Viticoltori in Calabria