

Barrage

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
METODO CLASSICO EXTRA BRUT



DESCRIZIONE

Il Barrage è uno spumante metodo tradizionale che si eleva dal vitigno tipico delle colline Umbre, il Grechetto. Un vino che esprime la voglia di intraprendere nuove gare e di superare ostacoli. Un vino dai Profumi e dai sapori di che raccontano un concreto legame col suo territorio.



N
CANTINE NERI

Barrage

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
METODO CLASSICO EXTRA BRUT



NOTE SUL PRODOTTO

UVAGGIO	Grechetto G5
ZONA DI PRODUZIONE	Bardano - Orvieto vers. nord occidentale - Umbria 
EPOSA DELLA RACCOLTA	Fine agosto
RESA VINIFICAZIONE	50%
FERMENTAZIONE VINO BASE	In vasche di acciaio a temperatura controllata
TIRAGE	Nel mese di aprile successivo alla vendemmia
AFFINAMENTO SUI LIEVITI	Minimo 30 mesi nelle grotte etrusche
DOSAGGIO E DEGORGEMANT	3 grammi litro
GRADAZIONE ALCOLICA	12% vol.

