



## La Sala

*Spumante brut / Metodo classico Millesimato*

*Vitigni:*

Pinot nero 70%, Pinot bianco 20%, Chardonnay 10%

*Terreno:*

Calcareo-argilloso di origine marina. Presenza di pietra arenaria chiamata Pietra da Cantone utilizzata nella costruzione di edifici e formata in corrispondenza di barriere coralline e spiagge tropicali con elevata presenza di alghe che hanno conferito ai terreni tenori di carbonato di calcio elevati

*Vinificazione:*

Diraspatura e pressatura soffice. Flottazione e prima fermentazione in vasca acciaio. Seconda fermentazione in bottiglia e permanenza sui lieviti minima di 48 mesi

*Grado alcolico:* 12.5°

*Colore:* Giallo paglierino intenso

*Note sensoriali:*

Elegante e fragrante crosta di pane, note agrumate e profumi floreali che ricordano il glicine. Profumo di miele di acacia nel finale. Freschezza ed acidità ben bilanciate insieme alle bollicine lievi, e per niente aggressive, rendono la beva molto piacevole

*Temperatura di servizio:* 7°

*Azienda Vitivinicola Botto Marco*

Via Cella Monte ,16 15030 Sala Monferrato (AL)

GPS : 45°4'36" NORD , 8°21'52" EST

Tel. Angela +39 340 850 9299

Tel. Marco +39 328 563 0404

Tel. Pietro Botto +39 388 400 4016 (For English speaking)

info@bottomarcovini.it - [www.bottomarcovini.it](http://www.bottomarcovini.it)