

CUVÉE

bulles

# PARTICELLA 128 2020

*Spumante Metodo Classico*

CÉPAGE

spergola d'Emilia

TERROIR

vignes de 20 ans sur la parcelle numéro 128 sur sols argilo-siliceux

MODE DE CULTURE

biologique

VINIFICATION

égrappé / macération de 4 jours en cuve inox / doux pressurage / 6 mois d'élevage en cuve béton et inox / non filtré / non collé / ajout de moût congelé du même millésime et de la même parcelle pour la refermentation en bouteille / dégorgé / aucun ajout de soufre

VIEILLISSEMENT

12 mois sur lattes, dégorgé à la main et sans dosage

CINQUE CAMPI



ARTISAN : VIANI NIZZOLI