

CUVÉE

bulles

PARTICELLA 128 2022

Spumante Metodo Classico

Absolument charmant dès la première gorgée ! Des bulles fines et pétillantes, une teinte légère, un parfum floral intense, une acidité citronnée délicieuse, et une salinité qui persiste en bouche, vous mettant l'eau à la bouche. C'est un parfait exemple de l'élégance et du piquant que peut offrir un vin pétillant lorsqu'il est issu d'un vigneron et d'un producteur de talent.

CÉPAGE	spergola d'Emilia
TERROIR	vignes de 20 ans sur la parcelle numéro 128 sur sols argilo-silicieux
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