

CUVÉE

bulles

# PARTICELLA 128 2022

*Spumante Metodo Classico*

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 / non dégorgé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	12 mois sur lattes



CINQUE CAMPI

ARTISAN : VIANI NIZZOLI