



Maintener

SOAVE

BRUT

Vigneto: L'uva viene raccolta agli inizi di Settembre, questo conferisce allo spumante freschezza e leggerezza. La vendemmia manuale e la lavorazione soffice delle uve garantiscono la massima conservazione degli aromi varietali

Grape: Garganega 90%,
Trebiano di Soave 10%

Vinificazione: La seconda fermentazione avviene in autoclave, l'alcol passa da 10,5% a 12% e l'anidride carbonica sviluppata durante la fermentazione rimane disciolta nel vino.

Alcohol: 12%