



PYRGOS

Varietà delle uve
Glera

Tecnica di vinificazione

vino spumante rifermentato natural mente con metodo Charmat in autoclave, dove subisce dapprima la presa di spuma a temperatura controllata per circa 20 giorni e successivamente viene lasciato riposare per altri 1-0 giorni sulle fecce nobili, per poi essere sottoposto ai processi di stabilizzazione e imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

La spuma è elegante ed il perlage fine e persistente. Gli aromi fruttati e floreali si fondono per donare una piacevolissima sensazione all'olfatto insieme ad un gusto equilibrato e morbido.

Gradazione alcolica: 11%.