

## LA PRICCA MILESSIMATO 2019 BRUT METODO CLASSICO BRUT VSDQ

Descrizione di questo Spumante (Metodo Tradizionale):

-  *Perlage elegante che emerge dal fondo del calice, colore giallo paglierino chiaro frizzante e una spuma elegante al momento del versamento.*
-  *La Pricca ha un naso floreale e leggermente fruttato fresco, un leggero aroma di brioche e un po' di tostato.*
-  *Le bollicine fini ed eleganti esaltano gli aromi con un buon equilibrio di fiori bianchi, diversi ricchi aromi di frutta e una leggera tostatura.*

Nome : La Pricca (= un paesaggio ondeggiante che dà l'impressione di un taglio di capelli lussureggiante.)

Denominazione : Vino Spumante di Qualità  
Metodo Classico  
Brut

Vinificazione : Vendemmia e vinificazione secondo il metodo tradizionale, rifermentazione in bottiglia e 24 mesi sulle fecce fini. (dosaggio 4g/l)

Abbinamento : Questo spumante è un perfetto aperitivo, ma è anche molto adatto a piatti a base di crostacei, formaggi freschi e dolci a base di frutta.

Uve : Pinot Nero e Cortese

Terreni : calce e argilla

Resa : massimo 77 hl per ha (ma a seconda delle condizioni climatiche questo può essere molto meno annuale)

Bottiglia : Spumante classico 75 cl

Tappo : sughero agglomerato 47x30.5

Conservazione: da degustare preferibilmente entro 3-5 anni

Alc. : 12 %

Servizio : 8/10° C



# iDivini

Azienda Agricola

[www.iDivini.org](http://www.iDivini.org)

Via Valle Nabisso 5  
14057 Isola d'Asti (AT)  
Italia

[info@idivini.org](mailto:info@idivini.org)