

SCOSSO

Igt Marche Bianco Frizzante

Ultimo vino creato da Broccanera.

Metodo ancestrale realizzato con uve di Verdicchio.

Il vino si presenta con una leggera velatura dovuta ai lieviti rimasti in bottiglia che gli hanno donato una simpatica bollicina e fragranti aromi di frutti freschi come mela pera pesca gialla e note di anice. Perfetto per aperitivi.

| | | |
|--------------------------|---|--|
| Varietà Uve |  | 100% Verdicchio |
| Vinificazione |  | Pressatura soffice delle uve, Fermentazione spontanea che termina in bottiglia creando la bollicina. |
| Zona di Produzione |  | Montale di Arcevia |
| Affinamento In Vasca |  | 1 mese in acciaio |
| Affinamento In bottiglie |  | 6 mesi |
| Quantità prodotte | | 1800 |

