RONZANO

VINO SPUMANTE

Luna Perlata

BRUT

UVAGGIO	Cortese e Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE	Costigliole d'Asti, Piemonte
CLIMA	Temperato
TERRENO	Limoso medio impasto
ALTITUDINE	300 m s.l.m.
SISTEMA D'ALLEVAMENTO	Guyot
RESA PER ETTARO	70 qli
ETÀ MEDIA DELLE VITI	30 anni
VINIFICAZIONE	In vasche di acciaio a temperatura controllata

COLORE	Giallo paglierino scarico
PROFUMO	Pulito, fruttato, fresco
SAPORE	Gusto secco, fresco e pulito, armonico senza eccessi
LONGEVITÀ	1-3 anni

ABBINAMENTO	Aperitivi, antipasti, piatti a base di pesce
SERVIZIO	6°-8°

VIA ASTI NIZZA 111, COSTIGLIOLE D'ASTI (AT) - ITALIA
+39 348 360 5467 - INFO@TENUTARONZANO.IT

www.tenutaronzano.it