



## MONFARÉ - ZERO

Zona: prodotto sulle colline della Falcona su terreni sassosi, poveri ma che danno grandi vini.

Uvaggio: Pinot Bianco 50% e Chardonnay 50%.

Vinificazione: fermentazione naturale in bottiglia sui lieviti per circa 30 mesi, segue sboccatura e successivo rabocco con vino a dosaggio zero.

Caratteristiche: giallo brillante con riflessi dorati, il perlage è finissimo ma presente al gusto, con un bouquet di grande intensità e una rara fragranza.

Gradazione: 12% Vol.

Servizio: servire ad una temperatura di 10°.

Formato: Sciampagnotta 0.75l e 1.5l.