

Borgo la Caccia

KAMES**CARTA DI IDENTITÀ**

PROVENIENZA:	LOMBARDIA
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	12,5 %
UVAGGIO:	Turbiana di Lugana



Spumante prodotto secondo il Metodo Classico o Champenoise, con rifermentazione in bottiglia. Raccolta manuale e pressatura a grappolo intero mediante pressa pneumatica. Segue la selezione accurata dei mosti e la loro decantazione a basse temperature. Il tiraggio avviene la primavera successiva alla vendemmia. Il vino si affina sui lieviti per altri 27 mesi. Dal color giallo paglierino, presenta al naso profumi persistenti di crosta di pane, pasticceria, burro integrato a note floreali. Ottima attaccatura acidica di volume, lungo, minerale e persistente. Vino equilibrato ed armonico.

