



*Antico Monastero*



## *Cuvée Brut*

### **NOTE TECNICHE:**

*Produttore:* Bosio

*Vitigno:* Chardonnay 50% Pinot Nero 30% Pinot Bianco 20%

*Alcool:* 11.5%

*Colore:* Giallo paglierino

*Zucchero residuo:* 8 g/l

### **VIGNETO:**

*Area di produzione:* Santo Stefano Belbo

*Altitudine:* 200/300m slm

*Terreno:* Argilloso – Calcareo

### **VINIFICAZIONE:**

Periodo a contatto con le bucce: Vinificazione senza bucce

Periodo di fermentazione: 10 giorni in vasche d'acciaio a temperatura bassa (15°C)

Invecchiamento: 3 mesi sui lieviti

Lieviti: Lieviti selezionati.

### **SUGGERIMENTO DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO:**

*Impressione di degustazione:* Morbido con note di frutta e fiori

*Temperatura di degustazione:* 8° C

*Abbinamento al pasto:* Ideale come aperitivo o con il pesce



**BOSIO FAMILY ESTATES**

BELCOLLE BOSIO LUCA BOSIO  
VINAYARDS

*Bosio:* Strada Borelli, 10 Frazione Valdivilla Santo Stefano Belbo(CN)+39 0141/847149-337/12211479 [francesco@bosiovini.it](mailto:francesco@bosiovini.it)

*Luca Bosio Vineyards:* Strada Borelli, 10 Frazione Valdivilla Santo Stefano Belbo(CN) +39 0141/847149-337/12211479 [francesco@bosiovini.it](mailto:francesco@bosiovini.it)

*Belcolle:*raz. Castagni, 56 12060 Verduno(CN) +39 0173/470196-333/2391319 [info@belcolle.it](mailto:info@belcolle.it)

[www.bosiofamilyestates.it](http://www.bosiofamilyestates.it)