



Vino bianco Spumante Tins'vil di qualità brut 0,75l

Spumante Blanc de noirs, prodotto da uve Sangiovese. Perlage fine, equilibrato ed elegante con piacevoli note floreali, crosta di pane e mandorle. Il Sangiovese presentato in una forma innovativa, in onore all'uva e alla natura.

Si accompagna bene ad aperitivi, antipasti, piatti a base di pesce e crostacei, verdure.

dal caratteristico colore rosa tenue e dal fine perlage, al naso è complesso, con piacevoli note floreali, frutti gialli, crosta di pane e mandorle. Al palato è sapido, pieno e di ottima persistenza.

Origine	Italia
Regione	Maremma Toscana
Luogo di produzione	Magliano in Toscana
Cantina	Cantina LaSelva
Organismo di controllo	IT-BIO-006
Qualità	100% bio, Naturland, Agricoltura italiana, logo BIO CE
Varietà	Sangiovese
Alcool [vol. %]	12,5
Zuccheri residui [g]	3,12
Acidità [g/l]	6,02
pH	3,12
Vegan	✓
Temperatura di consumo	8°C - 10°C
Conservazione	1 - 2 anni
Invecchiamento	L'uva Sangiovese viene raccolta anticipatamente per preservarne acidità e freschezza. Diraspata e depositata in pressa, il solo succo di sgrondo viene vinificato a bassa temperatura e successivamente mantenuto sui propri lieviti per circa 4 mesi. La presa di spuma in autoclave ha una durata di circa dieci giorni a cui seguono una permanenza di sei mesi sui lieviti ed almeno 3 mesi in bottiglia.
Quantità di produzione (bottiglie)	6.600
Onoreificenze	87 points, Mundus Vini Biofach; 3 stras, Guida 2018 Vini buoni d' Italia; 3 stars, Silver Medal - Selection Das Genusmagazin

EAN dell'unità



8018759002079