



BRANCHER

VITICOLTORI DI COLLINA

## *SPUMANTE BRUT "LE CIACOLE"*

*Aspetto paglierino con riflessi verdognoli.  
Profumo caratteristico con piacevoli sensazioni fruttate  
e di fiori d'acacia.  
Sapore gradevolmente fresco e vellutato.  
Ottimo come aperitivo e come compagno di primi piatti  
leggeri.  
Da servire a 6-8° C.*

### *Zona di produzione*

*Vigne coltivate nel Comune di Farra di Soligo  
Uvaggio*

*Glera 100%*

### *Vinificazione*

*Vinificato in bianco, con spremitura soffice e  
fermentazione del mosto a bassa temperatura, senza  
l'utilizzo di solforosa.  
Successiva presa di spuma in autoclave con  
fermentazione naturale a temperatura controllata.*

### *Grado zuccherino*

*13~14 g/l*

### *Formati disponibili*

*Bottiglia da 0,75 l*

