

Bio

Metodo Classico

Bianco Biologico – Organic



NOME / NAME

**Lamborghini Metodo Classico Millesimato 2019
Organic**



UVE / VARIETY

Pinot nero / Pinot noir



AFFINAMENTO SUI LIEVITI

REFINEMENT ON YEASTS

24 mesi / 24 months



METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

SPARKLING WINEMAKING METHOD

Metodo Classico / Classic Method



COLORE / COLOUR

Giallo paglierino con riflessi dorati

Pale yellow with gold notes



PERLAGE & BOUQUET

Fine e persistente. Intenso e profumato.

Fine and persistent. Bouquet intense and fragrant.



SAPORE / TASTE

Molto fresco e persistente

Very fresh and pleasantly persistent



RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE

6,50 g/l



GRADAZIONE ALCOLICA

ALCOHOL CONTENT

12% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

6-8°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE

0,75 L con scatola / with box

SKU SCMB1

