TERRE DELLA ROCCA

YSOLA

Vino spumante metodo classico dosaggio zero

Metodo classico prodotto con uve albana. Alcool 12,5%.

Il nostro metodo classico da uve albana, un progetto visionario e affascinante. L’albana ha caratteristiche che la rendono unica e adatta a questo tipo di vinificazione: grande acidità, profumi originali di frutta bianca, agrumi e fiori e capacità di evolvere complessità. La nostra idea è proporre attraverso questo vitigno una via italiana al metodo classico segnata dalla possibilità di rendere nello spumante le virtù di un’uva che ha avuto tutto il sole necessario e non vive semplicemente di sapori e profumi che arrivano con la lunga sosta sui lieviti. Un doppio repertorio che diventa un vino “mai visto”.

Denominazione	Vino Spumante
Formato	0,750 l
Gradazione	12,5 vol.
Annata	2021