



DENOMINAZIONE: Spumante Metodo Classico

NOME: Lo Stravagante

COMUNE DI PRODUZIONE: Vinchio, 250 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

GRADAZIONE: 12,5% VOL

MACERAZIONE: 1 giorno in presenza di bucce

AFFINAMENTO: 36 mesi in bottiglia

CONTENUTO BOTTIGLIA: cl 0,75

LAIOLO REGININ
AZIENDA AGRICOLA