



BORGO TURRITO

viticoltori dal 1890



CAPO NORD

Bombino bianco Metodo Classico

Paglierino scintillante, attraversato da un fine perlage. Naso fragrante, con richiami di pera, pompelmo e mandorla fresca, accompagnati da delicate sfumature floreali e lievi note di pane. Il sorso è agile e verticale, sostenuto da una fresca tensione agrumata e da una sottile sapidità che accompagna il finale piacevolmente ammandorlato.

Abbinamenti: crudi di mare, tartare di pesce, crostacei, fritti leggeri e verdure in tempura.

Denominazione: Vino Spumante di Qualità

Vitigno: 100% Bombino Bianco

Alcol: 12%

Temperatura di servizio: 8° C

Formato: 75 cl

Terreno: Medio impasto tendente all'argilloso

Densità d'impianto: 3.546 viti per ettaro

Allevamento e potatura: Spalliera con potatura a guyot

Resa: 3,5 kg d'uva per ceppo

Vendemmia: Ultima decade di agosto, raccolta manuale in cassette da 18 kg

Vinificazione e affinamento: Fermentazione in acciaio inox a 12-14 °C, seconda fermentazione in bottiglia e affinamento di ventiquattro mesi sui lieviti