

# Alta Langa

D.O.C.G.

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ  
METODO CLASSICO BRUT  
MILLESIMO 2018

## Disciplinare di produzione

D.M. 21.02.2011 e successive modifiche

## Area di produzione

Acqui Terme (AL)

## Colore

Giallo con riflessi dorati e perlage molto fine e con delicata corona

## Sentori

Fragrante, complesso ma beverino, con sentori floreali, note calde di camomilla, albicocca e lievito

## Sapore

Corposo e armonico, ben bilanciato in acidità, con un'ottima persistenza post gustativa

## Titolo alcolometrico

13% vol.

## Capacità

75 cl

## Affinamento

In bottiglia per minimo 30 mesi

## Acidità totale

5,63 gr/l

## Zuccheri totali

7,1 gr/l

## Pressione

5,5 bar

## Temperatura di servizio

8 - 10° C



Contiene solfiti

L'annata di vendemmia è disponibile sulla bottiglia nell'etichetta legale  
Bosca S.p.A. - Via Luigi Bosca, 2 - 14053 Canelli (AT); Tel. +39 0141967711; info@bosca.it - www.bosca.it

**BOSCA**  
BOLLICINE CONTROCORRENTE DAL 1831