



**SPUMANTE METODO ITALIANO**

# ALVEI

*IN VIGNETO, dove tutto ha inizio*

Vigne allevate a pergola su terreni di medio impasto, posti in zona collinare a Mossano. La produzione media è di 80 quintali/ha con una resa del 70% in vino.

**LA VINIFICAZIONE**

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano verso la fine di Settembre. La classica vinificazione in bianco a temperatura controllata ci permette di ottenere una base spumante fresca e profumata che prende la spuma in autoclave con un riposo di alcuni mesi.

**IL VINO**

Giallo verdolino con perlage vivo e persistente. Note fresche e intense di frutta croccante, la mela su tutte, ma anche note fiorite di acacia e zagara.

Fresco e leggero, perfetto per l'aperitivo.

TITOLO ALCOLIMETRICO 12% Vol.

CONTENUTO ZUCCHERINO: 8 g/l

**PRODUZIONE ANNUALE**

circa 3.000

**TIPOLOGIA**

Bianco spumante brut

**IL VINO**

Alvei è uno spumante metodo italiano pensato e dedicato all'aperitivo, a tutti i momenti conviviali semplici e felici che richiedono brindisi e sorrisi.

IL NOME: è una dedica alla nostra via Calbin dove sorge la Valle dei Mulini di Mossano, luogo fuori dal tempo dove anche noi ci troviamo. Durante il suo splendore era posto di scambi e relazioni, di vita pulsante e intensa, oggi meta di salutari passeggiate di turisti fuori dal coro. Callis Alvei in origine.