



Cento Santi Spumante Metodo Classico

Denominazione d'Origine Protetta

Tipologie : Brut

Zona di Produzione

Matera

Uvaggio

Greco e Malvasia di Basilicata

Altitudine

265 mt s.l.m.

Forma di Allevamento

Cordone speronato

Sesto d'impianto

mt. 2,5 x 1,00

Piante ha

4.000

Produzione ha

q.li 90/100

Raccolta

Manuale

Vinificazione

Fermentazione a 16° Rifermentazione
in bottiglia

Affinamento

in bottiglia per minimo 12 Mesi

Grado Alcolico

12% Vol.

Colore

Giallo paglierino tenue e brillante