

BRUT

BOMBINO BIANCO

Vinificazione in acciaio, presa di spuma, fine fermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno 24 mesi. Colore giallo dorato con riflessi verdolini.

All'olfatto si presenta intenso ed elegante con sentori di fiori d'arancio e crosta di pane. Al palato denota una piacevole sensazione agrumata e di nocciola dal finale persistente.



BRUT ROSÈ

PINOT NERO

Vinificazione in acciaio, presa di spuma, fine fermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno 24 mesi. Maestoso già all'esame visivo. Colore rosa pallido con note platino e rame.

All'olfatto offre sentori di rosa, melagrana e cipria. Al palato si presenta cremoso e fragrante, svelando note di melagrana e susina con un finale prolungato.



ANCESTRE

BOMBINO B.
MOSCATO B.

Vinificato in acciaio, completa la fermentazione in bottiglia senza zuccheri aggiunti. Colore giallo verdolino. Dosaggio zero.

All'olfatto si presenta aromatico e fragrante con sentori balsamici. Dal gusto piacevole che ricorda l'agrume maturo, con spiccate sapidità, freschezza.



METODO CLASSICO

Pisan-Battèl

PAS DOSÈ 30 MESI

BOMBINO BIANCO

Vinificazione in acciaio, presa di spuma, fine fermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno 30 mesi. Dosaggio zero. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto si presenta intenso e fine con sentori di erbe aromatiche, macchia mediterranea e sfumature marine. Al palato fresco, sapido e minerale con finale ammandorlato.



PAS DOSÈ 48 MESI

BOMBINO BIANCO

Vinificazione in acciaio, presa di spuma, sosta sui lieviti per almeno 48 mesi. Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Profumi di fiori d'acacia, macchia mediterranea, iodio, agrumi e foglia di alloro. Gusto elegante dal perlage cremoso, con note citrine, sapido fresco e persistente dal finale vellutato e retrogusto di erbe aromatiche.



FALANGHINA PAS DOSÈ

FALANGHINA

Vinificazione in acciaio, presa di spuma, sosta sui lieviti per almeno 24 mesi. Colore giallo dorato. Profumo con note floreali di fiori di campo e ginestre seguite da sentori di mela e albicocca con sfumature di note minerali. Beva fresca, sapida e piacevole con finale di buona persistenza.



PAS DOSÈ ROSÈ

UVA DI TROIA

Vinificazione in acciaio, presa di spuma, fine fermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno 30 mesi. Dosaggio zero. Colore rosa corallo con riflessi di oro rosa antico. All'olfatto si presenta con note di ribes, frutti di bosco e melagrana. Gusto elegante dalla spinta fresco-sapida che rende il sorso lungo e persistente.

