

# “LA CANNA E L’ORZO”

**Denominazione:** La Canna e L’Orzo Bianco — Vino Spumante di Qualità  
Metodo Classico Bianco

**Vitigno:** Cortese — antiche viti dalla selezione clonale  
del Consorzio Tutela del Gavi

**Vinificazione:** fermentazione a 18° in acciaio e  
presa di spuma secondo il metodo classico a 12°

**Maturazione:** almeno 24 mesi sui propri lieviti in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:**

colore oro brillante.

Perlage leggero e cremoso.

Metodo classico anomalo per corposità e complessità inconsuete.

Al naso note di burro, aromi botritizzati, pasticceria, frutta passa,  
crosta di pane

**Temperatura di servizio:** 6 °C – 43 °F

**Gradazione:** intorno a 13% vol

**Capacità bottiglie:** 0,75 l

