



**1.**

100% Alto Adige – dal grappolo al prodotto finale

**2.**

Esclusivamente grappoli di prima qualità dei vitigni Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero

**3.**

Produzione secondo il metodo classico – seconda fermentazione in bottiglia

**4.**

Almeno 15 mesi di maturazione – per le bottiglie Riserva almeno 36 mesi di maturazione

**5.**

Produzione annuale di circa 600.000 bottiglie

**6.**

11 produttori di spumante metodo classico Alto Adige

