



---

VINO SPUMANTE / **METODO MARTINOTTI**



## Asti dolce d.o.c.g.

🔥 SPUMANTE BIANCO DOLCE D.O.C.G.

**Tipologia:** vino bianco dolce aromatico, naturalmente frizzante.

**Zona di produzione:** piccoli vigneti esposti a est di natura calcarea siti tra 150 e 200 mslm per mantenere l'aroma e l'acidità del vitigno.

**Vitigno:** moscato bianco in purezza.

**Fermentazione:** il mosto, ottenuto da una soffice pressatura degli acini, a seguito della chiarificazione e decantazione è inviato in particolari vasche di fermentazione (autoclavi) atte a resistere ad alte pressioni dove ad una temperatura fra i 10 ed i 15 °c avviene la fermentazione alcolica e la presa di spuma del vino sino a raggiungere la pressione di 3.5 Atm.

**Affinamento:** 2 mesi in bottiglia.

**Colore:** colore giallo dorato con perlage fine e persistente.

**Profumo:** ampio ed elegante con sentori di frutta esotica e miele.

**Sapore:** piacevolmente dolce e fresco con moderata alcolicità e acidità.

**Gradazione:** 7% vol

**Temperatura di servizio:** 5-6 C°

**Confezione:** scatole da 6 e 12 bottiglie per scatola.