



VINO SECCO / METODO MARTINOTTI



Asti secco d.o.c.g.

🔥 VINO AROMATICO BIANCO SECCO

Tipologia: Vino bianco aromatico secco spumante metodo Charmat

Zona di produzione: Questo vino proviene da un blend di diversi vigneti con esposizioni a sud, sud-est sud-ovest posti ad una altitudine tra i 350 e 400 metri. Terreno calcareo argilloso

Vitigno: Moscato bianco in purezza

Vinificazione: L'uva viene raccolta a mano, all'inizio di Settembre, dopo una pressatura soffice il mosto viene avviato alla fermentazione in particolari vasche (autoclavi) adatte a mantenere all'interno la naturale anidride carbonica che si libera dalla fermentazione alcolica

Affinamento: vino che esprime la massima freschezza ed eleganza dopo almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Colore: giallo paglierino

Profumo: Intensamente aromatico con note di agrumi e fiori di acacia

Sapore: Piacevolmente secco ed equilibrato con una buona freschezza che dona persistenza in bocca.

Gradazione: Alcool 11 % vol zuccheri 18 g/L

Temperatura di servizio: 6° - 8°C.

Confezione: scatole da 6 e da 12 bottiglie.