



VINO SECCO / METODO MARTINOTTI



Piemonte d.o.c. Chardonnay

🔸 SPUMANTE BIANCO BRUT

Tipologia: vino spumante metodo charmat morbido ed equilibrato.

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

Vitigno: chardonnay 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: 9 mesi sulle fecce fini di fermentazione e successivi 6 mesi in bottiglia.

Colore: colore giallo paglierino con perlage fine, ricco e persistente..

Profumo: ampio ed elegante con sentori di crosta di pane e frutta matura.

Sapore: buona sapidità e struttura, fragrante, con un finale persistente.

Gradazione: 12.5% Vol

Confezione: scatole da 6 e 12 bottiglie per scatola.