

SPUMANTE extra dry METODO MARTINOTTI



DENOMINAZIONE

Vino spumante

NOTE SENSORIALI

Brillante, con riflessi verdognoli. Perlage molto fine, delicato e persistente. Profumo intenso con sentori floreali e agrumati. Al gusto si presenta fresco e morbido, con ottimo equilibrio acido-dolce.

ALCOL

12 – 12,5% vol.



ZUCCHERI RESIDUI: 15 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 8 g/l

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo o a tutto pasto con piatti di pesce e crostacei in generale

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Servire a 10°C

ALLEVAMENTO



Pergola Canavesana

POTATURA: Tradizionale con tre capi a frutto

DENSITÀ DI IMPIANTO: 1200-1300 piante/Ha

TERRENO: Ciottoloso, acido

TERRITORIO: Morenico

ALTITUDINE: 370 m sul livello del mare

VITIGNO

Uve bianche

RACCOLTA: Inizio settembre

LAVORAZIONE: Vinificazione in bianco

FERMENTAZIONE: Termocontrollata

RIFERMENTAZIONE: In autoclave

MATURAZIONE: Su lieviti per 3 mesi

AFFINAMENTO: Due mesi in bottiglia

PESO

1,4 kg



CAPACITÀ

0,75 lt