



Vol

Vino Spumante Brut Metodo Martinotti

Vitigno	Cortese, Arneis
Terreno	Sabbioso mediamente calcareo
Esposizione/Altitudine	Est, Sud-Est a 200 s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità dell'impianto/Resa per ha	5.000 viti/80 ql
Vendemmia	Manuale in cassette
Vinificazione	Vinificazione a bassa temperatura e spumantizzazione con metodo Martinotti in autoclave
Colore	Giallo paglierino con perlage fine e persistente
Profumo	Fragrante, con note fruttate e gradevoli sfumature agrumate
Gusto	Fresco, asciutto e armonico, con buona morbidezza e persistenza
Degustazione	6-8°C
Abbinamenti	Ottimo aperitivo si accompagna ad antipasti, primi, formaggi freschi e alla cucina orientale a base di pesce crudo
Gradazione alcolica	12% Vol
Bottiglie annue	4.000
Longevità/Conservazione	2 anni/14-15°C

<i>Variety</i>	<i>Cortese, Arneis</i>
<i>Soil</i>	<i>Sandy, medium-calcareous</i>
<i>Exposure/Altitude</i>	<i>South-East from at 200 m a.s.l.</i>
<i>Training system</i>	<i>Guyot</i>
<i>Density per ha/Yeld</i>	<i>5.000 vines/8 tons</i>
<i>Harvest</i>	<i>Manual picking in crates</i>
<i>Winemaking</i>	<i>Vinification at low temperature, fermentation with Italian method "Martinotti"</i>
<i>Colour</i>	<i>Straw yellow with fine and persistent perlage</i>
<i>Bouquet</i>	<i>Fragrant, with fruity notes and pleasant citrus nuances</i>
<i>Taste</i>	<i>Fresh, dry and harmonious, with good softness and persistence</i>
<i>Tasting</i>	<i>6-8°C</i>
<i>Pairing</i>	<i>Excellent as aperitif, it pairs well with appetizers, first courses, fresh cheeses and oriental cuisine based on raw fish</i>
<i>Alcohol</i>	<i>12% Vol</i>
<i>Bottles per year</i>	<i>4.000</i>
<i>Longevity/Storage</i>	<i>2 years/14-15°C</i>

0,75 L



vaudano 
gaggie
Cisterna d'Asti