

VINO SPUMANTE EXTRABRUT



Questo vino nasce da **UN BLEND DI DUE UVE** che sono molto **PREDISPOSTE PER LA SPUMANTIZZAZIONE**.

Il **METODO** che si utilizza per la spumantizzazione è quello **MARTINOTTI** dal nome di chi alla **FINE** del **1800** sviluppò una metodologia tutta italiana per la produzione di vini spumanti mentre un francese brevettò il sistema diversi anni dopo.

Parliamo di un **SISTEMA DI PRODUZIONE** degli spumanti che prevede **TEMPI RIDOTTI** rispetto al Metodo Classico e che **QUALITATIVAMENTE** è in grado di raggiungere **RISULTATI QUALITATIVI NOTEVOLI**.

Il vino base viene fatto **RIFERMENTARE IN AUTOCLAVE**, recipienti in **ACCIAIO INOX** a **TEMPERATURA CONTROLLATA** e capace di resistere alle elevate pressioni prodotte durante la presa di spuma. **SUCCESSIVAMENTE ALLA PRESA DI SPUMA** il vino può rimanere a **CONTATTO DEI PROPRI LIEVITI** per alcuni mesi **ARRICCHENDOSI DAL PUNTO DI VISTA GUSTATIVO** in questo caso si parla di **METODO MARTINOTTI LUNGO**.



Alla vista si presenta con un **BEL COLORE GIALLO PAGLIERINO**, un **PERLAGE FINE E PERSISTENTE**. **ALL'OLFATTO** è **FRESCO, ELEGANTE** con note iniziali di **PANE LIEVITATO E** gradevoli **NOTE FLOREALI**. La **BOCCA** è **SAPIDA, EQUILIBRATA**, molto gradevole grazie alla buona **PERSISTENZA GUSTO OLFATTIVA** e alla **BOLLICINA PIACEVOLMENTE CREMOSA**.

VENDEMMIA: primi di settembre

GRADAZIONE: 12 - 12,5 %

ZUCCHERI: 2 g/l

ABBINAMENTI

Si sposa bene con antipasti delicati, primi piatti, pesce e carni bianche.