



MARTINOTTI

EXTRA DRY

PINOT NERO VSQ
(SPUMANTE METODO MARTINOTTI)



MARTINOTTI EXTRA DRY
PINOT NERO VSQ (SPUMANTE METODO MARTINOTTI)

NOTE TECNICHE

VITIGNO: pinot nero (100%)

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3500 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE: sud, sud-est

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pressatura soffice che elimina il raspo e le bucce. Il mosto fiore così ottenuto riposa in una vasca di acciaio a bassa temperatura in modo da consentire la massima estrazione di sostanze aromatiche. Al mosto sono aggiunte sostanze chiarificanti per favorirne l'illimpidimento. La fermentazione alcolica è indotta con lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. Dopo un travaso, il vino-base è pronto per la spumantizzazione, che avviene in autoclave a temperatura controllata, aggiungendo mosto dolce, lieviti selezionati e sostanze nutritive. La fermentazione in autoclave dura almeno 6 mesi per dare maggiore complessità allo spumante (Metodo Martinotti lungo). Lo spumante è infine filtrato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore giallo paglierino.

OLFATTO: profumo fine e fruttato, con note di frutta esotica, lievi sentori erbacei e gradevoli note floreali.

GUSTO: fresco e sapido, con una bollicina piacevolmente cremosa.

ABBINAMENTI: perfetto come aperitivo, ottimo per un brindisi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C

AZIENDA AGRICOLA

MANUELINA S.S.A.

Frazione Ruinello di Sotto, 3/A
27047 Santa Maria della Versa (PV)

Tel. 0385.278247 - 0385.79251

Fax 0385.278749

info@manuelina.com

www.manuelina.com

