



## **MARTINOTTI EXTRA DRY SPUMANTE METODO MARTINOTTI PINOT NERO VS**



### **NOTE TECNICHE**

VITIGNO: pinot nero (100%)

SISTEMA DI 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. 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. 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: si sposa bene con antipasti delicati, primi piatti, pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6 °C

### **RICONOSCIMENTI**

*Sparkle 2017 e 2018: 3 Sfere*

*AIS Viniplus Lombardia 2017 e 2018: 2 Rose Camune*

*Gambero Rosso 2017: 1 Bicchiere*



### **AZIENDA AGRICOLA MANUELINA S.S.A.**

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

Tel. 0385.278247 - email: info@manuelina.com

[www.manuelina.com](http://www.manuelina.com)