

## MARTINOTTI EXTRA DRY METODO MARTINOTTI VS PINOT NERO



### NOTE TECNICHE

VITIGNO: pinot nero (100%)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3.500 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. *Perlage* fine e persistente.

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: 6-8 °C

GRADO ALCOLICO: 12% vol

(grado indicativo, variabile a seconda dell'annata)

CONTIENE SOLFITI.

### RICONOSCIMENTI

*Sparkle 2017 e 2018: Tre Sfere*

