

MARTINOTTI ROSÉ EXTRA DRY METODO MARTINOTTI VS ROSATO 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. Le bucce restano a contatto con il mosto fiore per una notte, cedendo quel colore che darà la tonalità rosata al vino. Le bucce sono poi separate dal mosto tramite pressatura. Il mosto 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 rosa tenue. *Perlage* fine e persistente.

OLFATTO: profumo caratteristico con note di piccoli frutti rossi.

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.



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