



METODO MARTINOTTI EXTRA DRY



NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE: Vino Spumante Pinot Nero Extra Dry Metodo Martinotti.

VITIGNO: pinot nero.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

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'imbottigliamento).

CONTIENE SOLFITI.

PRODOTTO IN ITALIA.

RICONOSCIMENTI

Sparkling Wine Festival ONAV Verona 2022: 89/100

Sparkle 2017 e 2018: Tre Sfere

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

