



830 Cuvée Prestige

SPUMANTE BIOLOGICO BRUT

METODO MARTINOTTI



TIPOLOGIA: Vino spumante rosato Brut
VITIGNO: Montepulciano 100%
ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est
ALTITUDINE: 250 m s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 80 q
PERIODO DI RACCOLTA: Settembre
SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Rifermentazione naturale in autoclavi di piccole dimensioni, a basse temperature, con lunga sosta sui lieviti
GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 12% Vol.
ZUCCHERO RESIDUO: 12 g/l
ACIDITÀ: 7,20 g/l
PERLAGE: continuo a grana finissima
COLORE: Rosato, luminoso e brillante
PROFUMO: nuances fruttate di fragola, ciliegia e pesca bianca.
SAPORE: Cremoso al palato, morbido, elegante ed equilibrato
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Eccellente come aperitivo; crudi e piatti di mare
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 -10°C



TYPE: Sparkling Rosè Wine Brut
GRAPE VARIETY: Montepulciano 100%
EXPOSURE: South, Southeast
ALTITUDE: 250 m a.s.l.
TRAINING SYSTEM: Spurred cordon
YIELD PER HECTARE: 80 q
HARVEST: September
WINEMAKING PROCESS: Natural refermentation in small size pressurised tank at low temperature, long contact with the yeasts
ALCOHOL CONTENT: 12% Vol.
RESIDUAL SUGAR: 12 g/l
ACIDITY: 7,20 g/l
PERLAGE: Continuous and fine-grained
COLOUR: Rosy, bright and brilliant
NOSE: fruity nuances of strawberry, cherry and white peach
PALATE: creamy, soft, elegant and well-balanced
WINE PAIRING: Excellent as an aperitif; raw and seafood dishes
SERVING TEMPERATURE: 8 -10°C

