

“L'ATTIMO”

Spumante Brut Metodo Martinotti

Vigneti

“L'ATTIMO” viene prodotto da vigneti di Pinot Nero e Chardonnay situati nei comuni di San Damiano al Colle e Montù Beccaria.

I vigneti si trovano su colline esposte al sole ad un'altezza compresa tra 250 e 300 metri s.l.m.

Vinificazione

Il mosto subisce una macerazione prefermentativa a freddo seguita da una normale vinificazione in bianco.

Maturazione

Il vino riposa 10 mesi in botti di acciaio, successivamente rifermenta in autoclave a contatto con i lieviti per 6 mesi e infine riposa in bottiglia per altri 6 mesi.

Caratteristiche sensoriali

Di colore giallo paglierino, con un perlage fine, numeroso e persistente, al naso sprigiona sentori floreali, di agrumi e crosta di pane; in bocca risalta una nota di frutta matura e la sua struttura è moderata da una freschezza che conferisce a questo spumante un carattere moderno e giovane.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo ma ideale a tutto pasto.

Temperatura di servizio: 6° - 8°.



Uve	Pinot nero 80%, Chardonnay 20%
Allevamento	guyot
Produzione	9000 kg/ha
Densità d'impianto	5000 ceppi/ha
Terreno	argilloso con alto contenuto in calcare
Contenuto alcolico	12,5% vol.
Acidità totale	6,5 g/l
Zuccheri residui	10 g/l
SO2 totale	100 mg/l
Invecchiamento	6 mesi in autoclave a contatto con i lieviti e 6 mesi in bottiglia