



# SCUBLA

"RS"

## SPUMANTE METODO MARTINOTTI

### Classificazione

Spumante metodo Martinotti brut.

### Uve

100% Chardonnay.

### Posizione e vigneti

Terreni marosi collinari: ubicati in parte ai piedi della collina e in parte nella fascia mediana con esposizione a nord-est. Allevamento a guyot con 5000 ceppi per ettaro.

### Vendemmia

Manuale precoce per la base spumante, fine agosto, produzione 60 quintali per ettaro.

### Vinificazione

Uve intere in pressatura soffice: dopo la decantazione a bassa temperatura il mosto fermenta a temperatura controllata in vasche inox.

Il vino finito viene spumantizzato in vasche autoclavi e staziona sui nuovi lieviti per 3 mesi.

La chiarifica e il successivo imbottigliamento avvengono in un circuito pressurizzato.

### Gradazione

12,5%

### Acidità

6,10

### Caratteristiche organolettiche

Perlage fine e persistente che esprime sentori di crosta di pane e note molto floreali.

Sapori di frutta bianca, spumante elegante e di buona beva.

### Abbinamenti

Aperitivo e anche a tutto un pasto leggero.

### Produzione media annua

3000 bottiglie (0.75l)