



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)