



INCONTRO

VINO SPUMANTE BRUT METODO MARTINOTTI

Ottenuto con Metodo Martinotti, è fragrante, asciutto e complesso. Sapido e amarognolo al tempo stesso. Ottimo come aperitivo, bene si abbina anche a primi piatti strutturati, secondi eleganti, frittiture di pesce, verdure grigliate e formaggi forti.

Al naso sentori fini di frutta esotica accompagnati da piacevoli fragranze erbacee e gradevoli note floreali. In bocca si presenta fresco e sapido, con una bollicina piacevolmente cremosa.

VARIETÀ	Pinot Nero e Chardonnay
CARATTERISTICHE DEL VIGNETO	<i>Terreno:</i> Franco - Argilloso, profondo e fresco <i>Altitudine:</i> 200 m s.l.m. <i>Esposizione:</i> Sud/Sud Est
VINIFICAZIONE	In acciaio a temperatura controllata, quindi presa di spuma in autoclave.
AFFINAMENTO	3 mesi in bottiglia
COLORE	Giallo paglierino