



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

VARIETÀ	Pinot Nero e Chardonnay
TIPOLOGIE DEL TERRENO	Franco - Argilloso, profondo e fresco
VINIFICAZIONE	In acciaio a temperatura controllata, quindi presa di spuma in autoclave.
AFFINAMENTO	3 mesi in bottiglia
COLORE	Giallo paglierino chiaro