

CRUCÀNT | Vino Spumante Brut

Metodo Martinotti



TERRENO Franco-argilloso limoso, profondo e fresco
SOIL *Silt-clayey, deep and fresh*



UVAGGIO Pinot Nero e Chardonnay
GRAPE *Pinot Nero e Chardonnay*



COLORE Giallo paglierino chiaro. Perlage fine e persistente
COLOR *Light straw yellow. Perlage elegant and persistent*



SENTORI Fresco e sapido con sentori di frutta a bacca bianca e agrumi
AROMA *Fresh and savory with hints of white berries and citrus*



SAPORE Fresco e persistente
FLAVOR *Fresh and persistent*



GRADAZIONE 12-13 % vol. (a seconda delle annate)
ALCOHOL CONTENT *12-13 % vol. (according to the vintages)*



TEMPO DI AFFINAMENTO Fermentazione di 80 gg in autoclave con successivo affinamento in bottiglia di ulteriori 80 giorni.
AGING *Fermentation for 80 days in closed tank with subsequent bottle aging for a further 80 days.*



FERMENTAZIONE Metodo Martinotti
FERMENTATION *Martinotti Method*



TEMPERATURA DI SERVIZIO 6/8 °C
SERVING TEMPERATURE *6/8 °C*