

Cuvée Blanche

Spumante Metodo Martinotti Extra-dry

Zona di produzione:

Monferrato - Piemonte.

Elaborazione:

Spumante ottenuto dalla trasformazione di uve a bacca nera. Spumantizzazione metodo Charmat - Martinotti lungo a basse temperature in autoclavi. Affinamento in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale.

Colore:

Giallo paglierino tenue.

Profumo:

Bouquet fine, persistente ed equilibrato, con note fiorite e delicate, richiami netti alla frutta bianca e alla mela verde.

Aspetto visivo:

Spuma abbondante con buona persistenza di una tenue corona. Perlage fine e continuo.

Sapore:

Gran morbidezza e armonicità, di corpo ed equilibrio, con note di frutta bianca.

Bottiglia:

Spumante Campana. Limited edition. Vetro tipo uvag.

Tappo:

Diam 30,5x48.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 11,50 a 12,50 gradi.

