

## Cuvée Blanche

### Martinotti Schaumwein Extra-trockene Methode

---

**Produktionsgebiet:**

Castegnole Monferrato - Piemont.

**Wird bearbeitet:**

Schaumwein, der aus der Weinbereitung schwarzer Trauben gewonnen wird. Lange Martinotti-Charmat-Methode, entwickelt in Edelstahltanks bei niedrigen Temperaturen. Verfeinerung in Edelstahltanks und anschließend in vertikal positionierten Flaschen.

**Farbe:**

Blasses Strohgelb.

**Nase:**

Fein, anhaltend und ausgewogen, mit zarten Blumennoten, deutlichen Anklängen von weißen Früchten und grünem Apfel.

**Visuelle Präsentation:**

Ausgezeichneter „Sprudel“ mit guter Nachhaltigkeit einer zarten Krone. Feine, anhaltende und nicht aufhaltende Perlage.

**Gaumen:**

Große Geschmeidigkeit und Ausgewogenheit, mittlerer Körper, mit einem Hauch von weißen Früchten.

**Flasche:**

Spumante Campana.  
Limitierte Auflage, beschränkte Auflage.  
Glas vom Typ Uvag.

**Schließung:**

Durchmesser 30,5x48.

**Verfügbare Größen:**

Flasche 0,75 L.  
Flasche 1,50 L.

**Abv:**

Je nach Jahrgang zwischen 11,50 und 12,50 %.

