

MONTALBERA®

CUVÉE BLANCHE

Spumante Metodo Martinotti Extra-dry

Elaborazione:

Spumante ottenuto dalla trasformazione delle nostre uve. 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 750 g.
Limited edition.
Vetro tipo uvag.

Tappo:

Diam 30,5x48.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.
Magnum 1,5 L.

Gradazione alcolica:

Da 11,50 a 12,50 gradi.

