



DECIMO *Spumante Brut* METODO MARTINOTTI

PRIMA ANNATA: 2006

è il primo spumante che abbiamo aggiunto alla nostra linea.

Un metodo martinotti bianco nato dall'esigenza di trovare una bollicina per tutti e per ogni occasione.

La cuvée, composta da Pinot nero, Chardonnay e Arneis, regala a questo vino mineralità, freschezza ma soprattutto una facile beva.

La bollicina è fine ma molto persistente, ottima da abbinare con aperitivi, affettati, pasticceria dolce o secca oppure per un pranzo estivo a base di carne.

VITIGNO: Pinot Nero 50%, Arneis 25%, Chardonnay 25%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero

TERRENO: sabbioso, con basse percentuali di limo e argilla

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: 280-330 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: contropalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 70 hl

VENDEMMIA: manuale a fine agosto o inizio settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice; fermentazione alcolica in inox termocondizionato; regime massimo 17°C; protezione dall'ossigeno; spumantizzato con metodo Charmat

AFFINAMENTO: 3 mesi in botti di inox con batonnages periodici

BOTTIGLIE ANNUE: 12.000

ABBINAMENTI: piatti di pesce, antopasti delicati, verdure gratinate, formaggi freschi

Formati: 0.75 L – 1.5 L



Famiglia Flavio Marchisio