



## 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 cuvèe, 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:** controspalliera / 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*