



"PINOT CHARDONNAY SPUMANTE BRUT"

METODO MARTINOTTI VINO SPUMANTE DI QUALITA'



Entrambi i vitigni sono stati introdotti in Italia fin dalle metà dell'ottocento e sono coltivati da molto tempo in Oltrepò.

Pinot Nero, robusto, maschile, corposo e pieno.

Chardonnay floreale, femminile, estremamente elegante.

Dall'unione di questi due vini rifermentati in grandi recipienti nasce questo spumante dalle doti di signorilità e morbidezza suadente.

UVE: Pinot Nero 50% e Chardonnay 50%.

VIGNETO: Vigne di proprietà. Le viti sono allevate a spalliera sulle colline dell'Oltrepò Pavese, su un suolo di origine sedimentaria marnea, caratterizzato da argille finissime.

VINIFICAZIONE: In bianco con pigiatura soffice e fermentazione controllata. La presa di spuma avviene in autoclave.

MATURAZIONE: 6 mesi sui lieviti.

CARATTERISTICHE: Perlage fine e persistente.

Colore: paglierino scarico, limpido e brillante.

Profumo: intenso, bouquet delicato e caratteristico.

Sapore: amabile, gradevole ed elegante, giovane e brioso.

QUALIFICAZIONE: Spumante da bersi giovane..

ABBINAMENTO: E' ideale come aperitivo e piacevole fine pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

ZUCCHERI RESIDUI: 12-14 gr/l

A TOTALE: 6,5 gr/l

CAPACITA' 750 ML

IMBALLO CARTONE DA SEI BOTTIGLIE

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 18 mesi.



Cantina Storica di Montù Beccaria S.r.l.

Via Marconi 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italy

tel. +39 0385 262252 - fax +39 0385 262942 www.ilmontu.com - ilmontu@ilmontu.com