



CASTAGNOLE DELLE LANZE

METODO MARTINOTTI

Brut Spumante Metodo Martinotti

Questo Spumante Brut viene prodotto seguendo fedelmente la rifermentazione in autoclave, fiero di riportare in etichetta la dicitura "Metodo Martinotti" anziché Charmat. Una scelta precisa e identitaria, volta a celebrare il genio italiano di Federico Martinotti, che nel 1895 inventò questo rivoluzionario metodo di spumantizzazione

VITIGNO: Pinot Nero e Chardonnay

DOSAGGIO: Brut

GRADAZIONE: 12,5%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Marno-calcareo

PERIODO DI VENDEMMIA: Inizio / metà agosto

VINIFICAZIONE: Macerazione a freddo delle uve in cella frigorifera a 0°C per 4-5 giorni. Nessuna diraspatura; pressatura a grappolo intero. Macerazione a freddo in pressa per circa un'ora. Pressatura soffice con pressa a membrana orizzontale. Utilizzo di lieviti selezionati. La prima fermentazione (senza bucce) e l'affinamento avvengono in serbatoi di acciaio inox. La seconda fermentazione avviene in serbatoio di acciaio inox pressurizzato secondo il metodo Charmat, per un periodo minimo di 6 mesi.

COLORE: Giallo paglierino chiaro

PERLAGE: Fine e continuo

PROFUMO: Fragrante, asciutto e complesso con note minerali

GUSTO: Secco, sapido e amarognolo

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo e brindisi. A tavola si abbina perfettamente con primi ben strutturati, secondi eleganti, frittiture di pesce, verdure grigliate e formaggi forti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 – 8 °C

FORMATI: 0,75 l - 1,5 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com