



CRISTIAN Brut Metodo Martinotti

CLASSIFICAZIONE Vino Spumante

VITIGNO 50% Chardonnay e 50% Pinot nero

EPOCA DI VENDEMMIA In genere le uve Pinot nero e Chardonnay per questo vino si raccolgono tra fine agosto e inizio settembre

PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO 10.000 chilogrammi di uva

RESA DELL'UVA IN VINO 70%

MATURAZIONE MINIMA Al procedimento di elaborazione secondo il Metodo Martinotti segue subito la fase dell'imbottigliamento e, pertanto, non c'è periodo di maturazione.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Dopo l'imbottigliamento, questo spumante solitamente affina un paio di mesi in bottiglia coricata prima di avviarsi al mercato.

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: giallo paglierino mediamente intenso e di piacevole tonalità.
- Profumo: ampio e avvolgente, ancora fruttato e floreale, con note che ricordano la mela renetta e la camomilla; con il tempo si completa con sentori di crosta di pane e leggera vaniglia.
- Sapore: secco, intenso e sapido, con prolungata persistenza aromatica.
- A tavola: predilige i piatti eleganti e non troppo impegnativi, ma può accompagnare anche l'intero pasto, soprattutto durante la stagione estiva.

CONSERVAZIONE Questo spumante non è un vino da conservare, anche se sa mantenere la sua fragranza dell'origine per alcuni anni quando sia tenuto in condizioni ottimali di ambiente (al buio, lontano da rumori e sobbalzi e a temperatura costante).

FORMATI DISPONIBILI La bottiglia da 0,75 litri

