



La Madre Terra

Spumante

Abbiamo intitolato il nostro spumante al progetto di valorizzazione e sostenibilità del nostro territorio in atto dal 2007. Alla nostra Madre Terra dedichiamo, oltre a questo vino piacevole, tutta la nostra attenzione attraverso incontri di studio di approfondimento del tema, sostenibilità ambientale, energetica e sociale, eventi artistici.

Tipologia spumante brut

Vitigni 70% chardonnay; 30% ortugo

Colore giallo paglierino

Profumo fine e intenso con note agrumate e lievito leggero

Sapore fresco con sentori di pompelmo e buccia di limone, ha stoffa evidente ma carezzevole; maturando acquista piacevole rotondità

Metodo di lavorazione vinificazione in bianco con immediata separazione delle bucce, fermenta lentamente a temperatura controllata di circa 15 gradi C°. La spumantizzazione "lunga" di almeno 6 mesi in metodo Charmat lo rende un vino particolare e di eccezionale singolarità

Gradazione alcolica 12 gradi

Abbinamenti consigliati ottimo a tutto pasto riesce a sostenere anche piatti elaborati

Temperatura di servizio si beve fresco a 6 - 8 gradi C°

Ph 3.09—**RS** 9.9 g/l—**Total Acid** 6.5 g/l—**SO₂** 102 mg/l—**Free SO₂** 46 mg/l

