



OTTANTACINQUE

Denominazione:	Vino spumante
Tipologia:	Cuvée Brut
Uve:	A bacca bianca
Primo anno di produzione:	2017
Area:	Italia

IN VIGNA

Suolo:	Franco argilloso, mediamente calcareo, poco profondo
Altimetria ed esposizione:	50 - 350 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	6 - 15 anni
Sistema di allevamento:	Cappuccina - Sylvoz
Vendemmia:	Manuale e meccanica

IN CANTINA

Vinificazione:	In bianco, spumantizzato usando il metodo Martinotti (Charmat)
Grado alcolico:	10.5 % vol.
Zuccheri:	10 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Olfatto:	Frutta tropicale (mango-papaya-ananas) con note delicate di fiori bianchi
Gusto:	Equilibrato, sapido e persistente, di facile beva

IN SERVIZIO

Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Abbinamenti:	Perfetto come aperitivo, adatto ad accompagnare primi piatti leggeri o a base di pesce o verdure
Shelf life:	12 - 18 mesi

