



k.martini & sohn

Vino Spumante

Vitus

Annata

2022

Vitigno

90% Chardonnay, 10% Pinot Nero

Descrizione

Si presenta di colore giallo paglierino con spuma cremosa e perlage fine e persistente.
Fresco e fruttato al naso con note di frutti a polpa bianca e sentori di acacia e ginestra.
Al palato si rivela equilibrato e molto fresco, con gli aromi di frutta esaltati da una buona acidità.
Ottimo come aperitivo e in accompagnamento a stuzzichini, antipasti e piatti leggeri, soprattutto a base di pesce.

Abbinamenti**Temperatura di servizio**

6° - 8° C

Vinificazione

Vinificazione in bianco e fermentazione in inox a temperatura controllata.
Presatura di spuma in autoclave secondo il metodo Charmat, seguito da una ferma sui lieviti di 50 giorni prima dell'imbottigliamento.

Analisi:**Alcool**

11 %Vol.

Acidità

5,2 g/l

Zucchero residuo

8 g/l

Tenuta all'**invecchiamento**

1-3 anni

