

SANTA MARIA

METODO MARTINOTTI



NOME: Santa Maria

COD PRODOTTO: SMSPU75

CLASSIFICAZIONE: Lazio Spumante IGP Bellone

VITIGNO: Bellone

ZONA DI PRODUZIONE: Lazio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot 4000 ceppi/ha.

VENDEMMIA: Manuale

VINIFICAZIONE: Diraspatura. Breve macerazione a freddo prefermentativa. Pressatura soffice seguita da una fermentazione controllata. Nella primavera successiva alla vendemmia viene sottoposto a rifermentazione seguendo il Metodo Martinotti

DEGUSTAZIONE

- **COLORE:** Giallo paglierino intenso, perlage duraturo e fine

- **PROFUMO:** Al naso è fruttato, vanigliato, balsamico, erbaceo, sentori di pera, arancia alla vaniglia, camomilla, erbe officinali, lemon grass

- **SAPORE:** Al palato la bollicina è cremosa e gradevole. Presenta buona freschezza ed è giustamente sapido. Pera, lemon grass ed erbe officinali

GRADO ALCOLICO: 11,50% Vol

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 cl e 1,5 Lt

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Permette un ampio spettro di abbinamenti, dai salumi ai formaggi freschi, dalla carne bianca al pesce elaborato ed ai crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Servire a 7-8°C

SANTA MARIA

VINI DAL 1960

Azienda Agricola Santa Maria srl
Borgo S. Maria (Latina) – Italy
Tel. + 39 0773 643009
E-mail: info@cantinasantamaria.it