

# ATTILIO

SPUMANTE DA UVE VERNACCIA

## **Vitigno**

Vernaccia.

## **Zona di produzione**

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.

## **Altitudine**

Pochi metri s.l.m.

## **Clima**

Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate.

## **Carattere del terreno**

Terreno alluvionale, sabbioso, leggermente argilloso.

## **Allevamento delle viti**

Impianti ad alberello di vigne adulte, spalliera (guyot e cordone speronato).

## **Resa uva per ettaro**

80/90 quintali.

## **Qualificazione**

Da una particolare selezione di uve vernaccia e una fermentazione naturale metodo Martinotti nasce un brut elegante, dal perlage fine e persistente e dal profumo di frutta bianca fresca e nota floreale.

## **Colore**

Brillante, vivace con bollicina fine e persistente.

## **Profumo**

Note fini ed eleganti con sensazioni floreali e fruttate, chiude con tocchi salini.

## **Sapore**

Sferzante e piacevole, grande bevibilità in un finale cremoso.

## **Temperatura di servizio**

4°/6° C.

## **Abbinamenti**

Ottimo come aperitivo, da provare su sformati di verdure.

## **Epoca vendemmia**

Prima decade di settembre.

## **Formato**

0,75 l - 1,50 l.

