

ATTILIO

SPUMANTE

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 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.

