



SANTA GIUSTINA
Il tuo vino.

MADEWEB.IT



2010 VINO SPUMANTE PAS DOSÉ

Ortrugo e Chardonnay

BIANCO SPUMANTE | MARTINOTTI-CHARMAT PAS DOSÉ

GRADAZIONE: 12,5% Vol. - **ZONA DI PRODUZIONE:** Val Tidone, PC



DESCRIZIONE

VIGNETO

I vigneti hanno un'età media di 10 anni e sono situati attorno alla cantina. Le varietà sono particolarmente vocate per la produzione di un vino spumante fresco e caratteristico. La forma d'allevamento, a Casarsa, consente una regolazione ottimale dell'acidità delle uve, parametro fondamentale per la realizzazione di uno spumante di qualità.

VINIFICAZIONE

Santa Giustina ha deciso di riservare a questo vino una ricetta esclusiva. La scelta è ricaduta sul metodo Martinotti-Charmat, tecnica di vinificazione che consente di ottenere vini spumanti con una notevole espressione aromatica. Grazie alla presa di spuma in autoclave, infatti, gli aromi primari (o varietali) sono esaltati e preservati al fine di rispettare il contributo delle singole varietà.

COLORE

Perlage fine ed elegante; colore giallo dorato intenso.

ODORE

Al naso è delicato, caratteristico, con sentori floreali di margherita e tarassaco. Percepibili anche dolci note agrumate.

SAPORE

Le note agrumate, fresche e sapide, costituiscono un armonico equilibrio. L'effervescenza è piacevole e la chiusura pulita e di buona persistenza.

ABBINAMENTI

Si adatta bene a tutto il pasto ma esalta particolarmente piatti raffinati a base di pesce e crostacei, primi con tartufo e antipasti ricercati a base di caviale o carpacci di pesce.

COME SERVIRE

In flûte o mezze-flûte ad una temperatura di 8°-12°C.

Az. Agricola Santa Giustina | SRL - Società Agricola | Loc. Santa Giustina, Arcello 29010 Pianello Val Tidone PC Italy | Tel: +39 0523 994612 | Fax: +39 0523 998059 info@santagiustina.com - www.santagiustina.com

FRUTTATO INVECCHIATO FLOREALE MINERALE DOLCE