

Tipologia

Spumante Metodo Martinotti

Uvaggio

100% Moscato

Zona di Produzione

Torrazza Coste e Codevilla

Sistema di Allevamento

Guyot e Casarsa

Idensità

4.000 - 5.000 ceppi per ettaro

Vigneto di Origine

I vigneti presentano caratteristiche altimetriche che vanno dai 100 ai 450m s.l.m., differenti esposizioni e suoli molto eterogenei.

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve, immediata filtrazione, refrigerazione e stoccaggio del mosto a 0°C in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo circa 3 mesi, il mosto viene inoculato con lieviti selezionati per la fermentazione in autoclave fino al raggiungimento del grado alcolico desiderato.

Affinamento

Affinamento di 1 mese sui lieviti in autoclave.

Note Degustative

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino e riflessi dorati, accompagnato da un perlage fine e cremoso. Al naso, spiccano le note aromatiche tipiche del Moscato, con richiami ai fiori di campo, come la rosa selvatica e la salvia. Il gusto è dolce, persistente e ben bilanciato da una piacevole acidità.

Formato

75 cl

Temperatura di Servizio

6°- 8°C

Caratteristiche Analitiche

Gradazione alcolica 6,00 %; Acidità totale 6,00 gr/l
Residuo zuccherino 100,00 gr/l



LA GENISIA

METODO MARTINOTTI

MOSCATO DOLCE

OLTREPÒ PAVESE DOC

