

Ita

Spumanti Sparkling



SPUMANTE “M” MARESCO IGT VALLE D’ITRIA BIANCO BRUT - BIO METODO CHARMAT

.....
VARIETÀ: 100% MARESCO

ZONA DI PRODUZIONE: CRISPIANO, MASSERIA
SCORACE

TIPO DI TERRENO: FRANCO-SABBIOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 80 Q.LI

VENDEMMIA: RACCOLTA MECCANICA DELLE UVE
NELL’ULTIMA SETTIMANA DI AGOSTO

VINIFICAZIONE: SPREMITURA SOFFICE DELLE UVE.
FERMENTAZIONE ALCOLICA IN SERBATOI DI
ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA

PRESA DI SPUMA: IN AUTOCLAVE A BASSA
TEMPERATURA. PERMANENZA SUI LIEVITI PER 3 MESI.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER ALMENO UN MESE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: VERDOLINO SCINTILLANTE PERCORSO
DA RICCO PERLAGE

PROFUMO: DELICATO PROFUMO DI MELA VERDE, LIME,
ERBA LIMONCELLA, GLICINE E MUSCHIO

GUSTO: SORSO AGILE, GUIZZANTE, SORRETTO DA
FRESCA VENA CITRINA E GIOCOSA EFFERVESCENZA;
PIACEVOLE ALLUNGO AL PALATO CON INVITANTE
NOTA FRUTTATA

ABBINAMENTI: ANTIPASTI, BRUSCHETTE, TARTINE,
FRUTTI DI MARE CRUDI E COTTI, MOLLUSCHI,
CROSTACEI, SUSHI, SASHIMI, PRIMI PIATTI DI MARE
O CON ORTAGGI E VERDURE

Eng

Spumanti Sparkling



SPARKLING “M” MARESCO IGT VALLE D’ITRIA WHITE BRUT - ORGANIC CHARMAT METHOD

.....
GRAPES: MARESCO 100%

PRODUCTION AREA: CRISPIANO, MASSERIA
SCORACE, PUGLIA

SOIL: SANDY LOAM

VINE-TRAINING SYSTEM: GUYOT

PLANTS PER HECTARE: 4300

PRODUCTION PER HECTARE: 8 TONS

HARVEST: MECHANICAL HARVEST DURING THE LAST
WEEK OF AUGUST

VINIFICATION: SOFT PRESSING OF THE GRAPES.
FIRST ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL
TANKS AT A CONTROLLED TEMPERATURE

SECOND FERMENTATION: IN SEALED TANKS AT A LOW
TEMPERATURE. LEFT IN CONTACT WITH THE YEAST
FOR THREE MONTHS IN THE TANK. REFINEMENT IN
THE BOTTLE FOR AT LEAST ONE MONTH

TASTING NOTES

SIGHT: LIGHT YELLOW-GREEN COLOR WITH A
RICH PERLAGE

NOSE: DELICATE SCENT OF GREEN APPLE, LIME,
LEMONGRASS, WISTERIA AND MUSK

PALATE: AGILE AND DYNAMIC SIP WITH A REFRESHING
CITRINE VEIN AND A NICE EFFERVESCENCE. ON THE
PALATE A PLEASANT FRUITY NOTE

FOOD PAIRING: STARTERS, BRUSCHETTA, TARTS, RAW
AND COOKED SEAFOOD, SUSHI, SHELLFISH AND
CRUSTACEANS, PASTA DISHES WITH VEGETABLES
AND SEAFOOD