



METODO MARTINOTTI

Brut

CLASSIFICAZIONE: Spumante brut

UVE: Uve bianche 100% italiane

ALCOOL: 11%

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdi

PROFUMO: Piacevolmente floreale con note fruttate

GUSTO: Rotondo, asciutto, ma di buona struttura

VINIFICAZIONE: Vinificato in bianco con pigiatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura costante. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo come aperitivo si abbina ad antipasti leggeri, primi piatti di pesce, secondi di pesce o carni bianche. Si sposa bene anche a formaggi freschi o di media stagionatura





METODO MARTINOTTI

Brut

CLASSIFICATION: Sparkling brut

GRAPES: 100% Italian white grapes

ALCOHOL: 11,5%

COLOR: Straw yellow with green reflection

PERFUME: Pleasantly floral with fruity notes

TASTE: Round, dry, well-structured

VINIFICATION: Vinificato in bianco con pigiatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura costante. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat

SERVICE TEMPERATURE: 6-8° C

GASTRONOMIC PAIRINGS: White vinification with soft pressing, followed by fermentation in temperature controlled stainless steel tanks. The second fermentation occurs naturally according to the Charmat method





METODO MARTINOTTI

Brut

CLASIFICACIÓN: Espumoso brut

UVAS: Uvas blancas 100% italianas

ALCOOL: 11%

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdi

PERFUME: Agradablemente floral con notas frutales

SABOR: Redondo, seco, pero de buena estructura

VINIFICACIÓN: Vinificado en blanco con prensado suave y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura constante. La posterior toma de espuma se realiza por segunda fermentación natural según el método Charmat

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8° C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Excelente como aperitivo, combina perfectamente con entrantes ligeros, primeros platos de pescado, segundos de pescado o carnes blancas. Armoniza también con quesos frescos o de maduración media

www.giacobazzivini.com

Síguenos

