



## METODO MARTINOTTI

Cuvée

**CLASSIFICAZIONE:** Spumante extra dry

**UVE:** Uve bianche 100% italiane

**ALCOOL:** 11%

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi dorati

**PROFUMO:** Intensi aromi floreali

**GUSTO:** Fresco e sapido

**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 bene anche a piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi a pasta molle

[www.giacobazzivini.com](http://www.giacobazzivini.com)

Seguici su   





## METODO MARTINOTTI

Cuvée

**CLASSIFICATION:** Sparkling extra dry

**GRAPES:** 100% Italian white grapes

**ALCOHOL:** 11%

**COLOR:** Straw yellow with gold reflection

**PERFUME:** Citrusy with hints of white flowers

**TASTE:** Fresh and complex

**VINIFICATION:** Vinified in white with a soft crushing and fermentation in stainless steel tanks under constant temperature. The subsequent second taking of froth takes place by natural re-fermentation according to the Charmat method

**SERVICE TEMPERATURE:** 6-8° C

**GASTRONOMIC PAIRINGS:** Excellent as an aperitif, it also pairs well with fish-based dishes, white meats and soft cheeses

[www.giacobazzivini.com](http://www.giacobazzivini.com)

Follow us





## METODO MARTINOTTI

Cuvée

**CLASIFICACIÓN:** Espumoso extra seco

**UVAS:** Uvas blancas 100% italianas

**GRADO ALCOHÓLICO:** 11%

**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos dorados

**PERFUME:** Cítrico con notas de flores blancas

**SABOR:** Fresco y complejo

**VINIFICACIÓN:** Vinificado en blanco con un suave estrujado y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura constante. La segunda toma de espuma posterior tiene lugar por refermentación natural según el método Charmat

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8° C

**MARIDAJE GASTRONÓMICO:** Excelente como aperitivo, también marida bien con platos a base de pescado, carnes blancas y quesos suaves

[www.giacobazzivini.com](http://www.giacobazzivini.com)

Síguenos

