



METODO MARTINOTTI

Extra dry

CLASSIFICAZIONE: Spumante extra dry

UVE: Uve bianche 100% italiane

ALCOOL: 11%

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: Agrumato con sentori di fiori bianchi e note di crosta di pane

GUSTO: Fresco e complesso

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.

www.giacobazzivini.com

Seguici su   





METODO MARTINOTTI

Extra dry

CLASSIFICATION: Sparkling extra dry

GRAPES: 100% Italian white grapes

ALCOHOL: 11%

COLOR: Straw yellow with gold reflection

PERFUME: Citrusy with hints of white flowers and notes of bread crusts

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-fermentatin 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

Follow us





METODO MARTINOTTI

Extra dry

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 y manzana

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

Síguenos

