

Vino Bianco Spumante
Cavaliere della Serra
Brut Metodo Charnat

Il processo è noto come Charnat Metodo Charnat-Martinotti (o Metodo Martinotti) in Italia, dove è stato inventato ed è più usato. In Francia, il processo viene indicato come Méthode Charnat. Il vino subisce la fermentazione secondaria in vasche di acciaio inox o recipienti d'acciaio ricoperti di smalto porcellanato piuttosto che in singole bottiglie, e viene imbottigliato sotto pressione in un processo continuo. Molte varietà di uve, tra cui il Prosecco, sono più adatti per la fermentazione in vasche. Spumanti Metodo Charnat vini possono essere prodotti ad un costo leggermente inferiore rispetto ai vini méthode champenoise.

Varietà del vino: Arneis - Favorita

Comune di produzione: Castagnito nel Roero

Esposizione: Nord-Ovest

Altitudine (s.l.m.): 350 mt

Terreno: Argilloso con marne sabbiose.

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a gujot.

Eta del vigneto (anni): 35-40

Densità dei ceppi: 10.000 mq / 5.000 ceppi

Resa per ettaro: 100 q/l uva

Vinificazione: Pigia-diraspatura, soffice pressatura, fermentazione con temperatura controllata, batonnage in vasca di acciaio.

Maturazione: Vasche di acciaio

Lavorazione: Rifermentazione in autoclave con il metodo detto Charnat o Martinotti.

Zuccheri: 7,5 gr./Lt.

Grado Alcolico: 12 % Vol

Acidità: 5,3 ml/l

Caratteristiche: Colore giallo paglierino, perlage fine e costante. Profumo fragrante delicato di lievito. Sapore armonico, piacevole, fresco,

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Abbinamento consigliato: Come aperitivo, con antipasti di crostacei, pesce. Ottimo come base per cocktail. Tipo: Selezione



AZIENDA AGRICOLA MASSUCCO F.LLI
Via SERRA, 21/C 12050 CASTAGNITO CN ITALY
Contact: Mr. Paolo Trave - Export Department Massucco
Tel: +39-0173-21890 Mobile: 0039.345-2311709
Email: export@massuccovini.com
Skype: massucco wine
www.massuccovini.com