



VALLE MARTELLO
AZIENDA AGRICOLA



SPUMANTE BRUT VALLE MARTELLO

| | |
|-------------------------|--|
| UVE | Cococciola 100% |
| DENOMINAZIONE | Spumante Brut |
| GRADAZIONE ALCOLICA | 12,00% vol. |
| FORMA D'ALLEVAMENTO | Pergola Abruzzese |
| ZONA PRODUZIONE | Villamagna (CH) - Abruzzo |
| PERIODO VENDEMMIA | Settembre |
| VINIFICAZIONE | Prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave con metodo Charmat |
| IMBOTTIGLIAMENTO | 4 mesi dopo la rifermentazione |
| COLORE | Giallo paglierino |
| BOUQUET | Molto delicato, con sentori di frutta esotica e crosta di pane |
| PALATO | Al palato fine ed elegante |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 8 - 10 °C |
| ABBINAMENTO | Antipasti, sushi, frutti di mare, dessert |

C.DA VALLE MARTELLO, 10
66010 VILLAMAGNA (CH) - ITALY
TEL. E FAX 0871.300330

WWW.VALLEMARTELLO.IT