



VALLE MARTELLO  
AZIENDA AGRICOLA

## SPUMANTE BRUT VALLE MARTELLO



UVE	Cocociola 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](http://WWW.VALLEMARTELLO.IT)