



Spumante Brut

Valle Martello

Uvaggio	Cococciola 100%
Denominazione	Spumante Brut Valle Martello
Gradazione Alcolica	12,00 % vol.
Vitigno	Cococciola
Forma d'Allevamento	Pergola Abruzzese
Zona Produzione	Villamagna (CH) - Abruzzo
Periodo Vendemmia	Settembre
Tecnica	Prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave con metodo Charmat. Affinamento in bottiglia per 6 settimane
Colore	Giallo paglierino
Bouquet	Molto delicato con note aromatiche
Palato	Al palato fine ed elegante
Temperatura di Servizio	8 – 10 °C
Abbinamento	Antipasti, sushi e sashimi, formaggi, carni bianche, dessert

