



## DESCRIZIONE

### **San Martino spumante bianco extra dry**

**UVE:** 100% Chardonnay

**TERRITORIO:** pianura alluvionale medio impasto del Friuli centrale

**COLTIVAZIONE:** Vitigni allevati a doppio capovolto con densità d' impianto di 4000 viti per ettaro e resa di 130 quintali di uva per ettaro

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice delle uve e fermentazione con l' ausilio di lieviti selezionati. Successivamente viene eseguita una chiarifica statica e avviato alla spumantizzazione con metodo charmat per una durata di 2 mesi.

**GRADAZIONE:** 11 % Vol

**NOTE SENSORIALI:** Vino spumante di buona struttura dal fine perlage. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet di fiori bianchi e mela verde.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 °C

**FORMATI DISPONIBILI:** 0.75 Litri

San Martino spumante bianco extra dry

Vino spumante di buona struttura dal fine perlage. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet di fiori bianchi e mela verde.