

Vino Spumante Brut Ramato “Metodo Martinotti” - Atalanta



Vitigno: Pinot nero



Zona di produzione: Friuli



Giudizio organolettico: Giallo paglierino chiaro con vividi riflessi verdognoli. Ha un profumo intenso, delicato ed armonioso, con sentori di fiori di campo, mela renetta e crosta di pane. Il sapore è secco, vellutato, armonico, garbatamente fruttato.



Notizie utili: Vinificato secondo il metodo Charmat. Il vino base viene posto in autoclave per la presa di spuma, dove, con l'ausilio di lieviti selezionati, fermenta ad una temperatura controllata tra i 14° ed i 16°C. Successivamente lo spumante viene mantenuto a temperatura controllata, in modo da favorire l'affinamento naturale a contatto con i lieviti. Al termine di questa fase si procede alla filtrazione ed all'imbottigliamento isobarico al quale viene fatto seguire un periodo di affinamento in bottiglia.



Affinamento: 9 mesi autoclave



Alcool: 12%



Zuccheri: 2,5 g/l



Acidita' totale: 6,20 g/l



Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo e da tutto pasto, è particolarmente indicato con antipasti e piatti a base di pesce.



Servizio: 10-15°C

