



EXTRA BRUT METODO MARTINOTTI

Vino Spumante di alta qualità metodo “Martinotti” lungo – 10 mesi/extra brut a basso dosaggio.

Primo anno di produzione: 2020

Vigneti: 18,00 Ha, terreno calcareo argilloso.
Esizione Sud. 3300-4115 piante/Ha

Vinificazione/Affinamento: 10 mesi in autoclave. Extra Brut a basso dosaggio.

Numero massimo bottiglie annuo: 10.000

High quality sparkling wine, long “Martinotti” method – 10 months/extra brut at low dosage.

First year of production: 2020

Vineyards: 18.00 Ha, calcareous clay soil.
Southern exposure. 3300-4115 plants/Ha

Vinification/Aging: 10 months in autoclave.
Low dosage Extra Brut.

Maximum number of bottles: 10,000