



MARTINOTTI BRUT

Oltrepò Pavese Pinot Nero Spumante DOC

TIPO

Oltrepò Pavese Pinot Nero Spumante
DOC. Metodo Martinotti Brut.

UVAGGIO

Pinot nero (85-90%) e chardonnay
(10-15%).

ESTENSIONE DEL VIGNETO

Ettari 28,76 in un unico corpo.

PRODUZIONE UNITARIA

45 hl/ha

TERRENO

Marna calcarea eocenica.

DENSITA' D'IMPIANTO

2500/5000 ceppi/ha

ALTITUDINE MEDIA

350 m slm

ESPOSIZIONE

Sud, Sud-Ovest

COLTIVAZIONE

A basso impatto ambientale con
terreno inerbito, trattamenti a base
solo di prodotti naturali.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot classico o cordone speronato.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale in piccole ceste.
Caricamento dell'uva intera in pressa
mediante nastro. Pressatura soffice in
bianco. Fermentazione in vasi vinari di
acciaio inox a temperatura controllata
(18 °C) con lieviti selezionati. Presa di
spuma secondo il Metodo Martinotti
con zucchero di canna per quasi un
anno. Affinamento in bottiglia in
cantina interrata a temperatura
costante di 13-14 °C.



GRADO ALCOLICO

12,55% vol

ACIDITÀ TOTALE

6,40 per mille

PH

3,20

ESTRATTO SECCO

21,5 per mille

RESIDUO ZUCCHERINO

8 g/l

SPUMA

Vivace, persistente con *perlage* fine e
continuo.

COLORE

Limpido, giallo paglierino con riflessi
luminosi.

PROFUMO

Fresco, elegante, con iniziali note di
pane lievitato ed un finale agrumato.

SAPORE

Sapido, equilibrato, molto gradevole.
Buona persistenza gusto-olfattiva.

CONSERVAZIONE

In posizione orizzontale, in ambiente
buio e fresco. Non ama eccessivo
invecchiamento.

SERVIZIO

Servire a temperatura di 8-10 °C in una
flûte di cristallo.

ABBINAMENTO

Eccellente come aperitivo. A differenza
di prodotti simili ottenuti da uve più
aromatiche, si presta molto bene
all'intero pasto, purché in
abbinamento a cibi dal gusto
altrettanto raffinato.

AZIENDA AGRICOLA ANTEO

Località Chiesa - 27040 Rocca de' Giorgi (PV) - Italia

Tel: 0385.99073 - Fax: 0385.951814

e-mail: info@anteovini.it - Sito internet: www.anteovini.it