

CORBELLO

Metodo Martinotti - Extra Dry

VITIGNO

70% Cortese
30% Chardonnay

TIPOLOGIA

Spumante Extra Dry

NATURA DEL TERRENO

Marneo - Argilloso

VINIFICAZIONE

Spumante ottenuto con il metodo Martinotti facendo rifermentare la cuvée di Chardonnay e Cortese in autoclave a temperatura controllata di 15°-16°C per un periodo di circa 60 giorni.

AFFINAMENTO

Ne completano l'affinamento una successiva permanenza di 60 giorni sul "feccino" operando la tecnica del bâtonnage, che consiste nel rimescolare le fecce nobili alla massa del vino donandogli maggiore finezza ed eleganza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

PROFUMO: fruttato con sentori di mela e fiori di acacia

SAPORE: fresco, al palato fine ed elegante.

DOSAGGIO

14 gr.Lt

FORMATI

750 ml



Francesco Scanavino & C. s.a.s

Località Scorrone, 31, Str.Prov.3112054, COSSANO BELBO (CN), Piemonte, Italia

info@francescoscanavino.com

Tel: +39 0141.837.1022

www.francescoscanavino.com