

ROSÉ Brut MARTINOTTI

NASCE DA UVE DI PINOT NERO IN PUREZZA. UVE RACCOLTE A PERFETTA MATURAZIONE NEI VIGNETI DI MONTAGNA DELL'ALTO ADIGE, DOVE LE VIGNE GODONO DI BUONE ESPOSIZIONI. QUI IL PINOT NERO È DI CASA E SVILUPPA GLI AROMI TIPICI CHE TANTO PIACCIONO AGLI APPASSIONATI DI QUESTO VITIGNO E DEI VINI CHE VI SI OTTENGONO.



20cl

75cl

Gradazione alcolica	12 %
Temperatura di servizio	6/7 °
Residuo zuccherino	8 g/l
Vitigni utilizzati	100% Pinot Nero

LA PAROLA: *Martinotti*

Federico Martinotti fu il primo a mettere a punto il moderno sistema di spumantizzazione in autoclave, definito come il più efficiente sistema per produrre spumanti. Era il 1895.

LA DEGUSTAZIONE

Un vino ricco, sotto tutti gli aspetti. Grazie al vitigno di partenza, capace di dar vita ad alcuni tra i migliori spumanti al mondo. E grazie al metodo Martinotti, che si prolunga per circa 6 mesi, dando tempo ai lieviti di arricchire di profumi e aromi il vino. Nel calice si scopre così uno spumante caratterizzato da un bel rosa scarico. L'effervescenza è piacevole, non eccessiva, ma capace di solleticare piacevolmente il palato.



Al naso dominano i profumi di frutta matura. Le piccole fragoline di bosco, su tutte, si mettono in evidenza fin dai primi istanti. Poi la rosa e quella punta di lieviti che donano la giusta complessità al bouquet.

In bocca la corrispondenza con quanto percepito in precedenza è quasi assoluta. Ottimo il bilanciamento tra tutte le componenti del vino e la giusta persistenza che prolunga per diversi secondi il piacere di aver bevuto.

L'OCCASIONE GIUSTA

E' decisamente uno spumante gastronomico, nel senso che sa abbinarsi perfettamente a piatti sia di pesce che di carne bianca. Ha la stoffa giusta per essere proposto a tutto pasto. E magari anche oltre...