



## OTTANTACINQUE

<b>Denominazione:</b>	Vino spumante
<b>Tipologia:</b>	Cuvée Brut
<b>Uve:</b>	A bacca bianca
<b>Primo anno di produzione:</b>	2017
<b>Area:</b>	Italia

### IN VIGNA

<b>Suolo:</b>	Franco argilloso, mediamente calcareo, poco profondo
<b>Altimetria ed esposizione:</b>	50 - 350 m.s.l.m. esposizione sud
<b>Età dei vigneti:</b>	6 - 15 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cappuccina - Sylvoz
<b>Vendemmia:</b>	Manuale e meccanica

### IN CANTINA

<b>Vinificazione:</b>	In bianco, spumantizzato usando il metodo Martinotti (Charmat)
<b>Grado alcolico:</b>	10.5 % vol.
<b>Zuccheri:</b>	10 g/l

### IN DEGUSTAZIONE

<b>Vista:</b>	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
<b>Olfatto:</b>	Frutta tropicale (mango-papaya-ananas) con note delicate di fiori bianchi
<b>Gusto:</b>	Equilibrato, sapido e persistente, di facile beva

### IN SERVIZIO

<b>Temperatura di servizio:</b>	8 - 10 °C
<b>Abbinamenti:</b>	Perfetto come aperitivo, adatto ad accompagnare primi piatti leggeri o a base di pesce o verdure
<b>Shelf life:</b>	12 - 18 mesi

