



**SERGIO MOTTURA**

## **SPUMANTE "SERGIO MOTTURA"**

- Classificazione:** Vino spumante fermentato in bottiglia, metodo classico.
- Uvaggio:** Chardonnay 100%
- Caratteristiche del Vigneto:** Le uve provengono dal vigneto "S.Martino" esposto a levante nella zona più alta dell'azienda. Il terreno è argilloso di medio impasto. È stato impiantato nel 1979 ed è potato a cordone speronato.
- Vinificazione:** La vendemmia viene eseguita a mano con severa selezione dei grappoli. Nelle annate in cui la maturazione avviene in giornate ancora molto calde, le uve sono raccolte solo nelle primissime ore della mattinata per poter avere uve fresche e con acidità più alta. La vinificazione avviene con spremitura soffice, decantazione dei mosti e fermentazione a temperatura controllata.
- Maturazione:** Dopo la "presa di spuma" matura sulle fecce per almeno 8 anni in antiche grotte scavate nel tufo con temperatura naturale e costante di 12 C°.
- Affinamento:** Dopo la sboccatura si riposa per almeno due mesi prima di essere immesso in commercio.
- Tipologia:** Brut nature
- Colore:** Oro pallido, perlage finissimo e persistente, schiuma pannosa.
- Profumo:** Tipico profumo di crosta di pane appena sfornato.
- Sapore:** Secco, sapido, fresco.
- Temperatura di servizio:** 6 - 8 C°.
- Abbinamenti:** Godetelo come aperitivo con salmone affumicato, caviale, crostacei, parmigiano, oppure pasteggiando, con tutti i piatti a base di pesce.
- Analisi standard:** Alcool 13%, acidità totale 6,50 gr/l.

SERGIO MOTTURA Loc. Poggio della Costa,1  
01020 CIVITELLA D'AGLIANO (VT)

Tel.0761/914533 email: vini@sergiomottura.com- www.sergiomottura.com