



Vini&Cantine

Spumante Mariotti

scheda tecnica



<i>nome</i>	Spumante Mariotti
<i>classificazione</i>	Vino spumante Extra Dry
<i>uve</i>	Glera

Note di degustazione

<i>colore</i>	giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente
<i>profumi</i>	delicato e fruttato leggermente aromatico
<i>gusto</i>	brioso, fresco ed elegante
<i>abbinamenti</i>	ottimo come aperitivo, accompagna gradevolmente il pasto e anche il fine pasto
<i>gradazione</i>	11,5% vol.
<i>acidità</i>	6 gr./l.
<i>residuo zuccherino</i>	16 gr./l.

Territorio di produzione

<i>ubicazione</i>	Colline di Collalto di Susegana
<i>altimetria</i>	90 m. s.l.m.
<i>terreno</i>	tendenzialmente argilloso

Vinificazione & Affinamento

<i>resa ettaro</i>	160 ql.
<i>vendemmia</i>	III ^a decade di settembre. I ^a decade di ottobre
<i>vinificazione</i>	pigiadiraspatura, pressatura soffice e fermentazione termocontrollata per 15 giorni
<i>affinamento</i>	autoclave per presa di spuma e per 120 giorni dopo presa di spuma
<i>imbottigliamento</i>	da marzo in poi
<i>vendita</i>	dopo un mese di affinamento in bottiglia