

# CLASS DOLCE

## Vino Spumante Dolce Metodo Martinotti

L'anima dolce della cantina, uno spumante metodo martinotti da uve moscato, per accompagnare ed esaltare la frutta e il dessert.

### TIPOLOGIA

Vino spumante bianco fermentato in autoclave

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1980

### ZONA DI PRODUZIONE

Italia

### TERRENO

Argillo-calcareo

### VITIGNO

Moscato

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### RESA

90 quintali di uva a ettaro

### LAVORAZIONE

Raccolta manuale e anticipata delle uve. Pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione parziale in grandi tini secondo il metodo Martinotti (charmat)

### GRADO ALCOOL

9,5% vol

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### COLORE

Giallo paglierino, brillante, bollicine fini, numerose con buona persistenza

### PROFUMO

Buona intensità e persistenza aromatica. Profumi fragranti con netti riconoscimenti di uva moscato, salvia e miele

### SAPORE

Dolce, morbido, buona freschezza, piacevole e lunga persistenza gusto-olfattiva

### ABBINAMENTI

Ottimo con dolci a pasta lievitata burrosi ed aromatici come panettone e pandoro. Pasticceria fresca, torte farcite, crostate alla frutta, semifreddi con frutta o con panna, zabaione, panna cotta e "tiramisù". Frutta fresca e secca, gelato. Secondo la tradizione ideale anche per una pausa a metà pomeriggio

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

### CALICE CONSIGLIATO

Coppa per spumanti aromatici



COLONNARA

VITICULTORI IN CUPRAMONTANA