

MARCALBERTO METODOCLASSICO

SANSANNÉE

CLASSIFICAZIONE: Metodo Classico

VITIGNO: Pinot Nero - Chardonnay

VIGNETO: nei comuni di Santo Stefano Belbo / Calosso /
Cossano Belbo / Loazzolo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

TERRENI: marnosi e calcarei

EPOCA VENDEMMIALE: ultima decade di agosto

VINIFICAZIONE: dopo la fermentazione di entrambe le tipologie di uva,
il vino affina in legni usati per 7 mesi circa, con batonnage settimanale.
Non filtrato e non chiarificato.

ZUCCHERI RESIDUI: 6 g/l - Brut

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: perlage fine e persistente,
colore giallo paglierino carico con particolari riflessi oro. Naso intenso, con
sentori di pan brioche e vaniglia. In bocca si esprime forte ed equilibrato,
dotato di una straordinaria freschezza.

ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, si accompagna ottimamente
con frutti di mare, piatti a base di pesce e carni bianche.

ALCOL: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9° C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 / 1,5 l



AZIENDA AGRICOLA MARCALBERTO
SANTO STEFANO BELBO (CN) ITALIA