



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. La coltivazione segue regole biologiche: solo concimi organici (ricavati dai residui delle vinacce integrate con le fecce del vino) e prevenzione delle malattie crittogamiche con rame e zolfo. Nessun trattamento insetticida.
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 cinque 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.
LONGEVITÀ:	Dopo la sboccatura può giovare di alcuni anni d'invecchiamento solo se conservato in posizione orizzontale e a temperatura costante.
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



## SERGIO MOTTURA

Loc. Poggio della Costa 1, 01020 Civitella D'Agliano (VT), ITALIA  
Tel. +39 0761 915783 Email: vini@sergiomottura.com www.sergiomottura.com



biologico certificato  
dal 1991