



# SERGIO MOTTURA

*Vino Spumante di Qualità*

**BRUT NATURE**

*Elaborato da Sergio Mottura  
Civitella D'Agliano (VT) - Italia  
Fermentazione in bottiglia  
secondo il Metodo classico*

# SPUMANTE “SERGIO MOTTURA”

<b>Classificazione</b>	Chardonnay Lazio Spumante I.G.T.
<b>Area di produzione</b>	Regione Lazio, Comune di Civitella d'Agliano (VT). Area denominata Tuscia viterbese, compresa tra le colline dell'entroterra laziale e la valle del fiume Tevere che è confine naturale e amministrativo con l'Umbria.
<b>Caratteristiche del suolo</b>	Principalmente vulcanico, parte del complesso vulcanico dei monti Vulsini e del lago di Bolsena, con apporti di materiale alluvionale derivante dalle inondazioni del fiume Tevere. Composizione: 40% Argilla, 40% Sabbia, 20% Limo
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 100%
<b>Caratteristiche del vigneto</b>	Le uve provengono dal vigneto “San Martino” di 2 ettari, impiantato nel 1979. Il sistema di allevamento è cordone speronato libero
<b>Vendemmia</b>	Raccolta e selezione a mano nella seconda metà di agosto
<b>Produzione media</b>	60 quintali per ettaro
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice, decantazione statica preventiva dei mosti. Fermentazione in acciaio
<b>Affinamento</b>	Prima del tirage affina in acciaio per 7 mesi con contatto delle fecce fini, seguono 96 mesi di permanenza sui lieviti
<b>Longevità</b>	Oltre i 10 anni
<b>Prima vendemmia</b>	1984
<b>Formato</b>	Bottiglia Champagnotta da 750 ml
<b>Produzione media</b>	6.000 bottiglie
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Perlage fine, note intense di crosta di pane e sensazioni minerali, gusto pieno con grande freschezza e sapidità nel finale
<b>Temperatura di servizio</b>	6 C°
<b>Certificazioni</b>	

