



# CASA BARICALINO

WINERY AND OSPITALITY



## IL NOSTRO SPUMANTE

### OMAR SANINO Metodo Martinotti

**Vino:** SPUMATE BRUT METODO MARTINOTTI

**Uve:** chardonnay/sauvignon

**Zona di produzione:** Novello

**Tipo di allevamento:** GUYOT

**Terreno:** strati marnosi, con percentuale alta di sedimenti fini, limo e argilla

**Altitudine:** 420mt.s.l.m

**Raccolto:** inizio settembre

**Resa:** 80 ql./ha

**Vinificazione:** pulizia e raffreddamento delle uve, diraspatura e pressatura soffice stabilizzazione del mosto a 4° per preparazione della fermentazione.

**Fermentazione:** controllata in inox a 18°, rifermentazione in autoclave su feccia fine per sei mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** colore GIALLO PAGLIERINO, bollicina fine ed elegante.

