

ARMALIKE

m e t o d o M a r t i n o t t i

<i>tipologia</i>	Vino spumante metodo Martinotti
<i>zona produzione</i>	Valle di Comino, Casalvieri loc. Colle Alto FR Italia
<i>terreno</i>	argilloso limoso, moderatamente calcareo, ricco di minerali
<i>altitudine vigneto</i>	400 mt slm
<i>esposizione vigneto</i>	SW
<i>sistema allevamento</i>	Guyot classico
<i>ettari vitati</i>	4,5
<i>ceppi /ettaro</i>	7.150
<i>resa/ettaro</i>	45 quintali
<i>vitigni</i>	Chardonnay, Pinot noir, Pinot blanc
<i>provenienza vitigni</i>	Vivaio Guillon, les Bains, Doubs - Francia
<i>vendemmia</i>	fine agosto
<i>fermentazione</i>	acciaio su lieviti selezionati
<i>sosta lieviti</i>	4/6 mesi
<i>gradazione alcolica</i>	12,5%
<i>spumantizzazione</i>	Dogliotti 1870 Castagnole Lanze (AT) Italia
<i>agronomo</i>	Daniele Vittorilli
<i>enologi</i>	Alberto Faggiani, Erika Barbieri e Erik Dogliotti



note degustative

Perlage fine e persistente, profumi freschi e fruttati con sentori minerali conferiti dal terroir. Al gusto predominano le note d'agrumo, la freschezza e l'eleganza, il corpo avvolgente e le note leggermente sapide.

abbinamenti

Vino a tutto pasto tout court, compagno mediterraneo di crudi di mare ed erborinati. Freschezza e carattere da aperitivo intrigante.

