

LE QUATTRO TERRE

Vino Spumante Brut
Metodo Martinotti/Charmat



TENUTA
LA MERIDIANA
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



Tipologia terreno: marnoso-argilloso
Altimetria: 220 m
Ceppi/ha: 4500
Resa/ha: 10 t
Raccolta: manuale
Forma di allevamento: guyot
Esposizione: nord-est



Vinificazione: Pressatura soffice delle uve in ambiente inerte. La prima fermentazione avviene a temperatura controllata di 15-16 °C. Segue un affinamento di 6 mesi sulle fecce fini, quindi la presa di spuma in autoclave secondo il Metodo Martinotti. Al termine della seconda fermentazione, il vino affina ulteriormente per 3 mesi sulle fecce fini prima dell'imbottigliamento.



Alcol: 12,5% vol
Dosaggio: 6g/L - Brut



Degustazione: Al naso emergono note floreali di biancospino, camomilla e salvia. Al palato si presenta fine ed equilibrato, con acidità e sapidità perfettamente armonizzate.



Abbinamenti tipici: Aperitivi, piatti a base di pesce e verdure.

Abbinamento Top: Farinata.

Abbinamento inusuale: Insalata di carciofi.



T° di servizio: 6-7°C