

LE QUATTRO TERRE

Vino Spumante Brut Rosato
Metodo Martinotti/Charmat



TENUTA
LA MERIDIANA
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



Tipologia terreno: marnoso-argilloso

Altimetria: 220 m

Ceppi/ha: 4800

Resa/ha: 10 t

Raccolta: manuale

Forma di allevamento: guyot

Esposizione: Nord-ovest



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 fini note di frutti rossi. Al palato si presenta fine ed equilibrato, dove la spiccata acidità è ben bilanciata da una bella rotondità.



Abbinamenti tipici: Aperitivi, piazza e verdure.

Abbinamento top: Alette di pollo alla paprika.

Abbinamento inusuale: Insalata finocchi e arance.

T° di servizio: 6-7°C

