

**SPUMANTE BRUT "Mathieu"**

Vino Spumante ottenuto con metodo "Martinotti"

**IL VIGNETO:** dalle colline del Roero provengono le uve destinate alla sua spumantizzazione. L'ubicazione dei vigneti, la composizione del terreno e le particolari condizioni climatiche ne fanno un prodotto nobile.

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TIPOLOGIA TERRENO:** marna calcarea di medio impasto

**VINIFICAZIONE:** fermentazione naturale in autoclave e presa di spuma con permanenza di sei mesi sugli lieviti.

**MATURAZIONE:** acciaio inox

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** colore paglierino chiaro, tenui riflessi verdognoli. Olfatto: delicato, caratteristico del vitigno di origine. Vivace, fresco, toni secchi, morbidi, equilibrati

**ABBINAMENTI:** perfetto come aperitivo, si abbina piacevolmente con antipasti e primi piatti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C

**CAPACITÀ BOTTIGLIE:** 0,75 L

**BRUT *Vino Spumante "Turnié"***

*It is a sparkling (Spumante) wine vinified with the "Martinotti"'s method.*

**AREA OF PRODUCTION:** *its grapevines that celebrate its subtle perlage are cultivated on Roero's hills. Their exposure, the composition of the soil and the particular climatic conditions engender a noble wine that does not follow any trends*

**VINE TRAINING SYSTEM:** *guyot*

**SOIL TYPE:** *calcareous marl of medium texture*

**VINIFICATION:** *natural fermentation in autoclaves then a solution of yeasts is added for six months and the froth is selected.*

**AGEING:** *stainless steel tanks*

**AGEING:** *stainless steel tanks*

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:** *it has a light straw yellow colour with pale greenish hues. Nose: delicate, typical of the original grapevine. It is a lively and fresh wine with a dry, velvety and well-balanced taste*

**FOOD PAIRINGS:** *it is excellent for cocktails and it pleasantly combines with starters and first courses*

**SERVING TEMPERATURE:** 6-8°C

**BOTTLE CAPACITY:** 0.75 L

