

**MARTA BRUT
SPUMANTE**



Denominazione: Spumante da uve Passerina

Zona Geografica di Produzione: campagna di Offida, nella provincia di Ascoli Piceno, nella regione Marche

Vitigni: 100% Passerina

Terreno: medio – argilloso

Altezza: 320 metri sul livello del mare

Sistema di Allevamento: spalliera, cordone speronato

Vendemmia: primi dieci giorni di Settembre

Densità: 3000 – 4000 viti per ettaro

Resa Media per Vitigno: Kg. 3,8

Tecnica di Vinificazione: soffice pressatura delle uve, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata (14° - 16° C) per 10 giorni nei serbatoi di acciaio

Rifermentazione: seconda fermentazione in autoclave per 90 giorni (metodo Charmat-)

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Produzione del vino: 10.000 bottiglie

Alcohol: 12,5% vol.

Acidità Totale: 6,3 g/L

Zuccheri Residui: 4,0 g/L

Dimensioni Bottiglia: 750 ml

Scatola: 6 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche:

- **Colore:** giallo paglierino
- **Bouquet:** leggermente aromatico con note floreali, fruttate e sentori di crosta di pane
- **Sapore:** pulito, fresco con una piacevole acidità