



TENUTA
MARTINELLI

Franciacorta Brut BENEDETTA BUIZZA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli, presenta un bouquet tipico di profumi floreali e lieviti; al palato si presenta morbido, fresco e complesso e minerale.

UVE:

Pinot nero 10%, Chardonnay 90%

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice al fine di ottenere la separazione del solo mosto fiore che fermenta in vasche in acciaio inox termo controllate, a una temperatura di 16.5° C; qui la base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi.

MATURAZIONE SUI LIEVITI:

Minimo 18 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5°

ABBINAMENTO:

Aperitivo, primi piatti, carni bianche e pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10° C

