



Santa Margherita S.p.A.
Via Ita Marzotto, 8
30025 Fossalta di Portogruaro (VE)
Tel. +39 0421 246 111
Fax +39 0421 246 417
www.santamargherita.com
santamargherita@stmargherita.com

Pinot Brut Blanc De Blancs V.S.Q.

UVE:	Pinot Bianco
PROVENIENZA:	Trentino – Alto Adige
ALTITUDINE:	0-400 mt.s.l.m.
TIPOLOGIA DI TERRENO:	origine fluviale di medio impasto con scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	pergola trentina e cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO:	2.000 – 4.000 piante/ha
EPOCA DI VENDEMMIA:	fine agosto – inizio settembre
METODO:	Charmat lungo
TIPOLOGIA:	Brut
TECNICA DI VINIFICAZIONE:	in bianco, con spremitura soffice delle uve
MODALITÀ DI FERMENTAZIONE:	in acciaio inox, per ca. 15 gg a 18°C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	no
MODALITÀ DI PRESA DI SPUMA:	in autoclave, a temperatura controllata fra 14° - 16°C per 18-20 gg, sino a sovrappressione (ca. 6 bar) e residuo zuccherino (< 15 g/l) desiderati
MATURAZIONE:	in autoclave, sui lieviti, per almeno sei mesi (Charmat lungo)
CAPACITÀ INVECCHIAMENTO:	2/3 anni
GRADO ALCOLICO:	12,00%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8° - 10° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
BOTTIGLIE PER CARTONE:	6
FORMATI:	75 cl

Il Pinot Bianco costituisce una delle basi migliori per la produzione di spumanti di qualità. Il metodo Charmat permette di mantenere nello spumante delicatezza e aromaticità delle uve, la prolungata sosta sui lieviti di accentuarne struttura, complessità e persistenza.

CARATTERISTICHE SENSORIALI / EMOZIONALI

Freschezza e bevibilità i caratteri principali di questo spumante a base Pinot Bianco che gioca tutto sulla immediatezza delle diverse sensazioni, a partire dal colore brillante e dalla spumeggiante effervescenza, dalla vivace chiettezza dei profumi, dalla briosità ed esuberanza gustativa e dal retrogusto delicato e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con i formaggi e con i primi piatti leggeri. Per chi apprezza un gusto secco si abbina a pasticceria secca da forno.

