



## www.cinquequinti.com

## MARIULIN 2019

**DENOMINAZIONE**: Piemonte DOC Chardonnay

Vino Spumante di Qualità Metodo Martinotti

**COLORE**: giallo paglierino

**ALCOL**: 12.5% vol

**ZONA DI RACCOLTA**: Cella Monte (AL)

TIPO DI TERRENO: terreno bianco, arenario

**VITIGNO**: Chardonnay 100%

**ALTITUDINE**: 290 m slm **ESPOSIZIONE**: Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA VENDEMMIA: metà Settembre 2019

TIPO DI RACCOLTA: selezione manuale

PROVENIENZA DELLE UVE: piante di 12 anni

PRODUZIONE PER HA: 75ql

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

**LAVORAZIONE**: vino base rifermentato in autoclave su base di lieviti selezionati a temperatura controllata 15°C per circa 6 mesi

POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO: 1 anno

**NOTE**: al naso si percepiscono profumi di frutta a polpa bianca con una leggera nota esotica. È fresco e ben equilibrato, la bollicina è piacevole.