



MARIULIN 2022



DENOMINAZIONE: Piemonte DOC
Chardonnay, Vino Spumante Brut di Qualità,
Metodo Martinotti

COLORE: giallo tenue

ALCOL: 12% vol

ZONA DI RACCOLTA: Cella Monte (AL)

TIPO DI TERRENO: una combinazione di
diversi vigneti con terreno di arenaria bianca

VARIETÀ: Chardonnay 100%

ALTITUDINE: 240 m slm

ESPOSIZIONE: Est - Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: 8 Agosto 2022

TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano

ETÀ IMPIANTO: 2009

PRODUZIONE PER HA: 80 ql

FERMENTAZIONE: la 1° per creare il vino
base, la 2° in autoclave sulla base di lieviti
selezionati a 16°C. Permanenza sui lieviti per
circa 6 mesi per permettere alla bollicina di
diventare più elegante e persistente.

IMBOTTIGLIAMENTO: 27 Marzo 2023

QUANTITÀ: 7.963 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 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.

ABBINAMENTO: ideale per un aperitivo a bordo
piscina. Oppure, per la nostra colazione da campioni
preferita: pane fresco, salame e un bicchiere di
Mariulin.

FORMATI: 750 ml