



MARIULIN

2024

Mariulin cattura l'essenza della freschezza e della vivacità. Al naso, le note floreali e fruttate si intrecciano in un bouquet fresco e fragrante. Il nome "Mariulin" ci riporta alla figura di nostro nonno, una persona frizzante ed energica, il cui spirito sembra vivere in ogni sorso.

DETTAGLI GENERALI

- Piemonte DOC Chardonnay
- Spumante Brut Metodo Martinotti
- Giallo tenue
- Vol 12%

ZONA DI PRODUZIONE

- Cella Monte (AL)
- 240 m s.l.m. che guarda Est | Sud/Ovest
- Una combinazione di diversi vigneti con terreno di arenaria bianca

DETTAGLI VITIVINICOLI

- Chardonnay 100 %
- Età dell'impianto: 2009
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 80 ql
- Epoca di vendemmia: 22 agosto 2024
- Metodo di raccolta: manuale

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: la 1° per creare il vino base, la 2° in autoclave sulla base di lieviti selezionati a 16°C
- Permanenza sui lieviti per almeno 6 mesi per permettere alla bollicina di diventare più elegante e persistente
- Imbottigliamento: 23 giugno 2025

DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 6-8°C
- Abbinamento: *ideale per un aperitivo a bordo piscina. Oppure, per la nostra colazione da campioni preferita: pane fresco, salame e un bicchiere di Mariulin*
- Miglior picco evolutivo: 1 anno
- Formati disponibili: 750 ml
- Tiratura: 3.000 bottiglie

