



# MARIULIN

2025

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: 26 agosto 2025
- 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 5 mesi per permettere alla bollicina di diventare più elegante e persistente
- Imbottigliamento: 19 marzo 2026

## 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: 8.508 bottiglie

