



TENUTA
MARTINELLI

Franciacorta Dosaggio Zero BENEDETTA BUIZZA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Dal colore giallo paglierino con riflessi ramati sprigiona profumi di frutta candita e pasticceria. Al palato un perlage sottile accompagna la complessità, sapidità ed eleganza.

UVE: Pinot nero 40%, Chardonnay 60%

ETÀ VIGNETI: 20 anni

ALTITUDINE: 250 m slm

PERIODO DI VENDEMMIA: Prima metà di Agosto

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Dopo un'accurata selezione dei grappoli le uve vengono pressate con pressature soffici.

Il mosto fermenta in vasche d'acciaio a temperature controllate.

MATURAZIONE SUI LIEVITI: Minimo 30 mesi.

DURATA AFFINAMENTO POST SBOCCATURA:

6 mesi

RESIDUO ZUCCHERINO: 0 g/l

GRADAZIONE ALCOOLICA: 12,5°

ABBINAMENTO: Primi piatti saporiti, arrostiti e crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C

