



SERGIO MOTTURA

Vino Spumante di Qualità

BRUT NATURE

*Elaborato da Sergio Mottura
Civitella D'Agliano (VT) - Italia
Fermentazione in bottiglia
secondo il Metodo classico*

SPUMANTE “SERGIO MOTTURA”

Classificazione	Spumante di qualità, Metodo Classico, Brut nature
Area di produzione	Regione Lazio, Comune di Civitella d'Agliano (VT). Area denominata Tuscia viterbese, compresa tra le colline dell'entroterra laziale e la valle del fiume Tevere che è confine naturale e amministrativo con l'Umbria.
Caratteristiche del suolo	Principalmente vulcanico, parte del complesso vulcanico dei monti Vulsini e del lago di Bolsena, con apporti di materiale alluvionale derivante dalle inondazioni del fiume Tevere. Composizione: 40% Argilla, 40% Sabbia, 20% Limo
Vitigno	Chardonnay 100%
Caratteristiche del vigneto	Le uve provengono dal vigneto “San Martino” di 2 ettari, impiantato nel 1979. Il sistema di allevamento è cordone speronato libero
Vendemmia	Raccolta e selezione a mano nella seconda metà di agosto
Produzione media	60 quintali per ettaro
Vinificazione	Pressatura soffice, decantazione statica preventiva dei mosti. Fermentazione in acciaio
Affinamento	Prima del tirage affina in acciaio per 7 mesi con contatto delle fecce fini, seguono 96 mesi di permanenza sui lieviti
Longevità	Oltre i 10 anni
Prima vendemmia	1984
Formato	Bottiglia Champagnotta da 750 ml
Produzione media	6.000 bottiglie
Caratteristiche organolettiche	Perlage fine, note intense di crosta di pane e sensazioni minerali, gusto pieno con grande freschezza e sapidità nel finale
Temperatura di servizio	6 C°
Certificazioni	

