

Marell Spumante brut

PLONER



*Composizione: 60% Pinot bianco & Chardonnay, 40% Pinot nero vinificato in bianco. **Metodo tradizionale (fermentazione in bottiglia)**, maturazione per 30-36 mesi sui propri lieviti. Questo spumante affascina per le sue bollicine fini e serpeggianti, il suo verde-giallo lucido, il suo sapore fruttato e elegante e il finale lungo e molto piacevole.*

Luogo di produzione: Marleno (Merano), in collina pendenza 30-40%; esposta verso mattino.

Coltivazione: su spaliera con 7.000 piante/ha.

Terreno: misto sabbia e limo, con scheletro di granito.

Gestione: con grande rispetto dell'ambiente e della natura, senza concimi industriali e diserbanti.

Produzione a ceppo: ca. 1,2 kg

Vino base spumante: Vendemmia leggermente anticipata nelle prime ore del mattino.

Fermentazione a temperatura controllata senza SO₂.

La seconda fermentazione avviene nelle bottiglie (metodo champenois) dopo 6 mesi. Lo spumante rimane sui propri lieviti per almeno 24-36 mesi.

Alcol: 13-13,5% Vol.

Temperatura ottimale di consumo: 6°C

Conservabilità: fino a 2 anni dalla sboccatura