



MUTINA - BRUT

MALVASIA & CHARDONNAY & PINOT NERO

Denominazione: Vino bianco spumante di qualità - brut I.G.T.
12 mesi cuve close

NEL NOSTRO SPUMANTE BRUT PARTE DELLE UVE SUBISCONO CRIMACERAZIONE E PRIMA FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA. È PRODOTTO SENZA L'UTILIZZO DI ZUCCHERI ESOGENI DA UVE FENOLOGICAMENTE MATURE.

IN RIFERMENTAZIONE SI UTILIZZA MOSTO D'UVA AUTO-PRODOTTA, NEL RISPETTO DELL'INTEGRITÀ DEL FRUTTO E DELLA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO. ABBIAMO UN TERRITORIO UNICO, L'EMILIA, E SIAMO CONVINTI CHE QUESTO METODO DI PRODUZIONE SIA IL PERCORSO DA INTRAPRENDERE PER RITROVARE QUESTA DISTINTIVITÀ.

Terreno: sabbioso ed argilloso

Colore: bianco candido con riflessi paglierini.

Profumo: mela candita e pane tostato.

Sapore: vino armonico, con nerbo e struttura

Si consiglia con piatti a base di pesce, risotti delicati!

Gradazione: 12,5% VOL

Temperatura di servizio: servire a 7 C°

Calice: calice a tulipano

Formato: 0,75 l

Acidità totale: 7.40 G/L

Estratto: 22.90 G/L

Pressione: 5.00 BAR

Zuccheri residui: 4.00 G/L

Bottiglie prodotte 2500



MUTINA - BRUT

MALVASIA & CHARDONNAY & PINOT NERO

Denomination: Vino bianco spumante di qualità - brut I.G.T.
12 mesi cuve close

IN OUR BRUT SPARKLING WINE PART OF THE GRAPES UNDERGO CRYOMACERATION AND FIRST FERMENTATION AT CONTROLLED TEMPERATURE. IT IS PRODUCED WITHOUT THE USE OF EXOGENOUS SUGAR FROM PHENOLOGICALLY RIPE GRAPES. IN REFORMATION, SELF-PRODUCED GRAPE MUST IS USED, IN RESPECT OF THE INTEGRITY OF THE FRUIT AND THE VALORIZATION OF THE TERRITORY. WE HAVE A UNIQUE TERRITORY, EMILIA, AND WE ARE CONVINCED THAT THIS METHOD OF PRODUCTION IS THE PATH TO BE TAKEN TO FIND THIS DISTINCTIVENESS.

Soil: sandy and clayey.

Color: pure white with straw reflections.

Aroma: candied apple and toast.

Taste: harmonious wine, with strength and structure.

Recommended with fish dishes, delicate risotto!

Alcohol graduation: 12,5% VOL.

Serving temperature: servire a 7 C°

Wine glass: calice a tulipano

Bottle: 0,75 l

Total acidity: 7.40 G/L

Extract: 22.90 G/L

Pressure: 5.00 BAR

sugary residues: 4.00 G/L

Bottles produced 2500