

# START



*Ottenuto da uve bianche selezionate vinificate con metodo Martinotti, Start è il vino che rappresenta la nostra avanguardia produttiva*

**Tipologia di vino:** Brut - Metodo Charmat

**Varietà delle uve:** uve a bacca bianca selezionate

**Raccolta:** prima decade di agosto

**Resa:** 90 q/ha

**Vinificazione:** pressatura delle uve a bassa temperatura, successiva presa di spuma mediante metodo charmat

**Affinamento:** 4 mesi di sosta sulle fecce

**Note sensoriali:** dall'apertura della bottiglia si sprigionano immediatamente aromi intensi, fruttati e floreali: di mela, buccia di limone, fiori d'arancio, d'acacia e gelsomino. La bocca conferma le sensazioni olfattive a cui si aggiunge una piacevole nota di pesca e kiwi. Pur se complesso, il palato si rivela snello e vitale nella piacevolezza di beva. Il perlage appare fine ed elegante grazie ad una presa di spuma molto prolungata

**Temperatura di servizio ottimale:** 8° C

**Numero di bottiglie prodotte:** 100.000

**Formati disponibili:** 0,75 L

**Contiene solfiti**

**Prodotto in Italia**

Prodotto e Imbottigliato da: ICQRF BN/16 IT Guardia Sanframundi (BN) 82034 Località Santa Lucia 104/105- Distribuito da: SAN PATRIGNANO SOC. AGRICOLA COOP. SOCIALE CORIANO (RN)



**Abbinamenti:** ....



SanPatrignano