

# ACINO BLU

## VINO SPUMANTE BRUT

### METODO MARTINOTTI

Acino Blu, prodotto da uve pinot nero, è uno spumante fresco, estivo e giovane. Gli acini blu del nostro albero sono simbolo del nostro territorio, mille elementi diversi che hanno l'unico scopo di unire e rafforzare il patrimonio comune.

Prima anno di produzione: 2016

Vitigno: Pinot Nero

Esposizione: nord-ovest

Tipo di terreno: calcareo

Giacitura: media collina

Altitudine: 280 s.l.m.

Sesto di impianto: 4800 piante/ ha

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: prima decade di settembre, manuale in cassette da 20 kg.

Vinificazione: pressatura delle uve intere e fermentazione in vasche di acciaio inox a 16-17°C

Presatura di spuma: in autoclave

Affinamento: in vasca per 3 mesi

Alla vista: colore giallo paglierino

Al naso: fragrante, leggeri sentori floreali

Al gusto: fine ed equilibrato

Abbinamenti: salumi, formaggi, ottimo per aperitivi

Temperatura di servizio: 7-8° C

Consumo: entro 2 anni dall'imbottigliamento

Formati: 0,75 L



AZIENDA AGRICOLA AVEZZA PAOLO - REGIONE MONFORTE, 35 -14053 CANELLI (AT) ITALIA  
Telefono +39 0141 822296 email: [contatti@paoloavezza.com](mailto:contatti@paoloavezza.com) - [www.paoloavezza.com](http://www.paoloavezza.com)