



## +uno Quarta Generazione



GRADAZIONE ALCOLICA:  
12%

PRODUZIONE TOTALE  
500 bottiglie

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice, con illimpidimento statico a 10°C, seguito da fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

**SPUMANTIZZAZIONE:** Rifermentazione a basse temperature in autoclave seguito da un lungo affinamento sui lieviti: 6 mesi (Metodo Martinotti Lungo).

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore paglierino con riflessi luminosi. Perlage fine, corona persistente.

**Profumo:** piacevoli note di pane biscottato con un finale leggero di frutta esotica e un ritorno piacevolmente agrumato.

**Al gusto** si presenta fresco, elegante con buona persistenza aromatica.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ottimo come aperitivo, indicato per antipasti delicati, crostacei, frutti di mare e piatti delicati di pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C

“Dalle prime uve della vendemmia,  
un’edizione limitata di sole 500 bottiglie per una degustazione tra amici”