

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Tenute Martarosa

NOME DEL VINO
Martarosa Tintilia Spumante Brut

DENOMINAZIONE
Vino Spumante

CLASSIFICAZIONE
VDT

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Molise

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Campomarino

VINIFICAZIONE
Vinificazione: Le uve grappolo intero, vinificate in bianco, sono pressate in modo soffice, il mosto ottenuto trascorse poche ore, è decantato. Il mosto decantato è pronto per la fermentazione alcolica che viene condotta a 16°C per 10/12 giorni.

AFFINAMENTO
Tintilia Spumante affina con le proprie fecce per almeno 5 mesi.

VITIGNO/I
100% Tintilia

ALLEVAMENTO
Filari

ESPOSIZIONE
sud est/ nord ovest

ALTITUDINE
80

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
10

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
medio impasto argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
prima decade di settembre

ETTARI VITATI
3

RESA PER ETTARO
9000

ENOLOGO/CONSULENTE
Alessio Bandinelli

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
4000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E4858