



SAMATE'

Brillante colore paglierino con riflessi dorati. Gli eleganti profumi di pesca ed ananas si integrano ad aromi agrumati e note di lievito e pane tostato su cui si innestano sottili aromi di nocciola tostata e burro. Il fine perlage conferisce una raffinata effervescenza al palato arricchito da squisita mineralità che persiste elegantemente dopo la deglutizione

Vigneti: vigneto di Val d'Oca

Vitigni: 100% Chardonnay

Terreno: argilloso con una delicata vena calcarea superficiale

Allevamento: Guyot bilaterale a 1 metro da terra. 4000 ceppi per ettaro. Ridotto carico di gemme

Età media delle viti: 10 anni

Resa: 70 hl/ha

Raccolta: manuale con selezione dei grappoli in vigna.

Vinificazione: soffice pressatura delle uve con temperatura di fermentazione 18°C. Rifermentazione in bottiglia

Affinamento: in bottiglia prima della sboccatura per almeno 18 mesi. A seguito della sboccatura, riposo in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione

Abbinamento: indicato con frutti di mare come ostriche, gamberetti, e astice. Adatto a sapori delicati come il prosciutto crudo o il salmone affumicato. Da provare con sushi e tempura è adatto ad accompagnare piatti a base di pollame, come pollo arrosto o petto di tacchino.

Servizio: temperatura di servizio 8-12°C.

Dati analitici:

| | |
|------------------|----------|
| Alcool svolto | 12.0 % |
| Zuccheri residui | <1.0 g/l |
| Acidità totale | 6.8 g/l |
| pH | 3.1 |

TIZIANO BELLINI

Società Agricola Tiziano Bellini s.r.l., Via Ghetto, 92 - 46019 Viadana (MN) – Italy - www.tizianobelliniwine.com