



SPUMANTI METODO CLASSICO

OLUBRA

MARSANNE – SPUMANTE DI QUALITÀ

Tipologia: Brut, metodo classico millesimato

Vitigno: 90% Marsanne, 10% Malvasia di Candia aromatica

Anno di impianto: 1985

Forma di allevamento: Casarsa / Guyot

Terreno: Limoso, subalcalino, fertile

Resa media per ettaro: 70 quintali

Resa media per q.li di uva in vino: 30%

Maturazione: 44/60 mesi di affinamento sui lieviti prima della sboccatura

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo di frutta fresca e fiori bianchi, note di mare, linfatiche, complesso. Sapore morbido, sapido e con acidità sostenuta, variegato e intrigante.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, antipasti, crudi di pesce e ostriche, trippa in bianco.

90%
MARSANNE

10%
MALVASIA
DI CANDIA
AROMATICA

Torre fornello
