



# MANSALTO



## PALAZZUOLO

**CLASSIFICAZIONE:** Spumante Brut

**UVA:** 100% Sangiovese.

**TERRENO E VIGNETI:** Medio impasto tendenzialmente sabbioso e ricco di scheletro. 5000 piante/ha a cordone speronato a 500 metri sul livello del mare.

**VINIFICAZIONE:** Raccolta precoce a mano a perfetta maturazione e pressatura immediata. Una volta chiarificato per raffreddamento, fermenta a bassa temperatura in vasche di acciaio inox. Presa di spuma con metodo Martinotti, permanenza di 3 mesi sui lieviti.

**ASPETTO:** Rosa violaceo, perlage fine e persistente.

**NASO:** Aromi di rosa, fragola selvatica, litchi, mandorla

**PALATO:** Fresco e minerale, con finale pulito e buona persistenza.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE:** 8-10°C.

**ABBINAMENTI:** ideale come aperitivo o in abbinamento a formaggi a pasta molle, frittura.

### MANSALTO

Podere Capraie - Loc. Palazzuolo - 52048 Monte San Savino  
(AR) T +39 0575 847083 E info@mansalto.com I  
www.mansalto.com