



MAMMOLO BRUT

Vino Spumante

Appellation

Charmat Sparkling Wine

Grapes

100% Mammolo

Territory

Clayey and calcareous, at 300mt altitude.

Fermentation and ageing

Vinified as a white wine, once alcoholic fermentation is complete, it is aged on its fine lees and remains on the lees for around three months.

Tasting

On the nose, fresh and fragrant yellow berries, with herbaceous and floral notes. Distinct acidity and good finish.

Pairings

Perfect wine for aperitifs, delicate first courses or fish dishes, desserts.

Serving temperature

12°C



Denominazione

Vino Spumante Charmat

Uvaggio

100% Mammolo

Territorio

Argilloso e calcareo, a 300m di altitudine.

Fermentazione e affinamento

Vinificato in bianco, terminata la fermentazione alcolica, affina sulle proprie fecce fini e permane sui lieviti di circa 3 mesi.

Degustazione

Al naso frutta a bacca gialla fresca e fragrante, note erbacee e floreali. Spiccata acidità e buona persistenza.

Abbinamenti

Vino perfetto per aperitivo, primi piatti delicati o a base di pesce, dolci.

Temperatura di servizio

12°C

Azienda Agricola Cincinelli

Piazza della Vittoria 11 - 52010 Capolona (AR) Italy

info@aziendaagricolacincinelli.it