



#### **AFFINAMENTO 40 MESI SUI LIEVITI**

#### **UAUVE/GRAPES:**

Blend Chardonnay/Grechetto  
Gentile

#### **COLORE/COLOUR:**

Paglierino con riflessi d'orati/Straw-  
yellow colour with golden highlights

#### **TERRENO:**

Argilloso, ciotoloso/Clayish

#### **TEMPERATURA DI SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE :**

8 – 12 °C

#### **VENDEMMIA/HARVEST:**

Manuale in cassetta/ manual  
harvesting in wooden box

#### **ETÀ DEL VIGNETO/VINEYARD AGE:**

Oltre 20 anni/over 20 years

#### **CONTATTO**

TELEFONO:  
059 790169 - 335 8181844

SITO WEB:  
[vinigalvanasuperiore.com](http://vinigalvanasuperiore.com)

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:  
[info@vinigalvanasuperiore.com](mailto:info@vinigalvanasuperiore.com)

T E N U T A



## MARINO SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO PAS DOSE' Blanc de Blanc

#### **PROFUMO/AROMA:**

Deciso, speziato apre a ricordi floreali di ginestra e sanbuco accompagnati da sentori di liquirizia e frutta gialla matura.

A decisive scent it opens up a floral memory of broom and sanbuco accompanied by hints of licorice and ripe yellow fruit.

#### **GUSTO/TASTE:**

Ingresso d'impatto, piacevole freschezza resa dilettevole da una fine bollicina, dotato di una buona persistenza, sapido, ha una chiusura armonica e delicata.

Impactful entry, pleasant freshness made delightful by a fine bubble, with a good persistence, savory, it has a harmonic and delicate finish.

#### **VINIFICAZIONE/VINIFICATION:**

Raccolta manuale in cassetta, refrigerazione dei grappoli, pressa soffice, decantazione statica, affinamento in cemento, presa di spuma in bottiglia per 36/42 mesi, sboccatura e ulteriore affinamento di 2 mesi a temperatura controllata.

Manual harvesting in crates, refrigeration of the bunches, soft press, static decantation, aging in cement, second fermentation in the bottle for 36/42 months disgorgement and further refinement of 2 months at a controlled temperature.

#### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI/FOOD PAIRINGS:**

Grazie alla sua versatilità porge la guancia a piatti di pesce o di carne bianca, coniglio ecc.

Thanks to its versatility it turns the cheek to fish or white meat dishes, rabbit etc.