



# MARCOCAPRA

AZIENDA AGRICOLA



## METODO CLASSICO EXTRA BRUT “SEITREMENDA”

Prodotto con uve Chardonnay e Pinot Nero

**Altitudine:** 400m s.l.m.

**Tipologia di terreno:** calcareo e sabbioso.

**Densità di impianto:** 5000 piante/ettaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot tradizionale

**Resa per ettaro:** 70 quintali

**Vendemmia:** Vendemmia manuale in piccole cassette fra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre, a seconda dell'andamento stagionale.

**Vinificazione:** solo il mosto fiore decantato entra a far parte della cuvee. Dopo la prima fermentazione il vino rimane per 6 mesi sui propri lieviti. La rifermentazione avviene in bottiglia dove il vino viene tenuto per un periodo minimo di 36 mesi nelle nostre cantine ad una temperatura costante di 14-15°C.

### Descrizione del vino

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma soffice e cremosa di lunga persistenza, perlage fine ed elegante.

**Profumo:** ampio, esprime potenza e finezza, emergono note di mela verde, di fiori bianchi e di crosta di pane.

**Gusto:** si percepiscono sensazioni legate alla frutta bianca, nel finale emergono interessanti note di mineralità.

**Abbinamenti gastronomici:** è un vino davvero versatile, può essere bevuto come aperitivo ma anche accompagnare tutto il pasto.

**Temperatura di servizio:** freddo, intorno ai 7 - 8° C.



### Marco Capra Azienda Agricola

Loc. Seirole, 40 Santo Stefano Belbo, 12058 (CN), Piemonte, Italia

Tel. +39 0141 840464 - Cell. +39 335 6556278

[info@marcocapravini.it](mailto:info@marcocapravini.it)

[www.marcocapravini.it](http://www.marcocapravini.it)

