

# CRUCÀNT | Vino Spumante Brut

## Metodo Martinotti



**TERRENO** Franco-argilloso limoso, profondo e fresco  
**SOIL** *Silt-clayey, deep and fresh*



**UVAGGIO** Pinot Nero e Chardonnay  
**GRAPE** *Pinot Nero e Chardonnay*



**COLORE** Giallo paglierino chiaro. Perlage fine e persistente  
**COLOR** *Light straw yellow. Perlage elegant and persistent*



**SENTORI** Fresco e sapido con sentori di frutta a bacca bianca e agrumi  
**AROMA** *Fresh and savory with hints of white berries and citrus*



**SAPORE** Fresco e persistente  
**FLAVOR** *Fresh and persistent*



**GRADAZIONE** 12-13 % vol. (a seconda delle annate)  
**ALCOHOL CONTENT** *12-13 % vol. (according to the vintages)*



**TEMPO DI AFFINAMENTO** Fermentazione di 80 gg in autoclave con successivo affinamento in bottiglia di ulteriori 80 giorni.  
**AGING** *Fermentation for 80 days in closed tank with subsequent bottle aging for a further 80 days.*



**FERMENTAZIONE** Metodo Martinotti  
**FERMENTATION** *Martinotti Method*



**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6/8 °C  
**SERVING TEMPERATURE** *6/8 °C*