

# Arcadia

## Spumante Brut Bianco

*E' sempre il Martina coltivato nelle felici vigne della Valle d'Itria ad essere protagonista nella realizzazione di questo insolito spumante prodotto con le più moderne e razionali tecniche di spumantizzazione. Insolito perchè viene prodotto esclusivamente dalle Cantine Di Marco. Nasce dalla voglia di riscattare e rivalutare un vino che veniva, fino agli anni sessanta, usato dai più grandi spumantisti veneti per la produzione dei vermut e spumanti ancora oggi tra i più venduti nel mondo.*

### **CARATTERISTICHE TECNICHE**

**ETA' DEI VIGNETI:** 20 - 40 anni;

**SISTEMI DI ALLEVAMENTO:** Alberello basso pugliese;

**VARIETA' DELL'UVA:** 50-65% Verdeca, 35-50% Bianco d'Alessano, per il 5% possono concorrere altre varietà come il Fiano, Bombino e Malvasia Toscana;

**PORTAINNESTI:** 1.103 - 140 Ruggieri;

**NUM.DEI CEPPI PER ETTARO:** 3.000 - 3.500;

**RESA DI VINO PER ETTARO:** 70 Hl;

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Prima decade di Ottobre;

**LAVORAZIONE DELL'UVA E FERMENTAZIONE DEL MOSTO:** Dopo decantazione naturale il mosto viene separato dalle fecce, inoculato di lieviti selezionati e avviato alla fermentazione a temperatura termoregolata;

**AFFINAMENTO E SPUMANTIZZAZIONE DEL VINO:** Riposa in serbatoi di acciaio inox, in seguito viene refrigerato e filtrato. Effettuate queste operazioni di affinamento il vino viene avviato alla spumantizzazione con il metodo Charmat lungo. Questo processo richiede almeno 10 mesi;

**DATI ANALITICI:** Alcool 12% vol. - Acidità totale 5,80 - 6,00‰;

**ESAME ORGANOLETTICO:** Colore verdolino o paglierino chiaro, dove fa da padrone un ricco e finissimo perlage; vinoso, delicato, caratteristico, gradevole, leggermente fruttato, al palato si presenta asciutto, delicato e brioso;

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Queste sue peculiari caratteristiche permettono di sottolineare il vivace gusto dei crostacei e dei frutti di mare, usato come aperitivo diventa un'imperioso richiamo della tavola ai suoi piaceri.

*It 'always happy Martina grown in the vineyards of the Valle d'Itria to be a leader in the creation of this unusual sparkling wine produced with the most modern and rational techniques of sparkling wine. Unusual because it is produced exclusively from the Cantine Di Marco, belongs, in fact, the very few sparkling DOP products in Puglia. Born from the desire to redeem and re-evaluate a wine that was, until the sixties, used by the greatest spumantisti Venetian for the production of vermouth and sparkling wines still the most sold in the world.*

### **TECHNICAL CHARACTERISTICS**

**AGE OF VINEYARDS:** 20 - 40 years;

**SYSTEM OF GROWTH:** Short trees from Puglia;

**VARIETY OF GRAPES:** 50-65% Verdeca, 35-50% Bianco d'Alessano, 5% possono concorrere altre varietà come il Fiano, Bombino e Malvasia Toscana;

**GRAFTING:** 1.103 - 140 Ruggieri;

**NUMBER OF STUMPS PER ACRE:** 3.000 - 3.500;

**AMOUNT OF WINE PER ACRE:** 70 Hl;

**PERIOD OF HARVESTING:** Beginning of October;

**PROCESSING OF GRAPES AND FERMENTATION OF MUST:** After natural settling the must is separated from the lees, inoculated with selected yeasts and fermentation at a temperature thermo-regulated;

**AGING AND SPARKLING WINE:** Rest in stainless steel tanks, then it is refrigerated and filtered. Perform these tasks of aging the wine for sparkling wine starts with the Charmat method. This process takes at least 10 months;

**ANALITICAL DATA:** Alcool 12% vol. - Acid total 5,80 - 6,00‰;

**ORGANIC EXAMINATION:** Color green or pale yellow, where is the master a rich and fine perlage; vinous, delicate, distinctive, pleasant, slightly fruity, the palate is dry, delicate and lively;

**GASTRONOMIC COMBINATIONS:** These peculiar characteristics make it possible to highlight the vibrant taste of crustaceans and shellfish, which is used as an aperitif becomes a imperious call of the table to his pleasures.



FORMATO BOTTIGLIA BOTTLES SIZE	CODICE EAN EAN CODE	BOTTIGLIE PER CONFEZIONE NUMBER BOTTLES FOR BOX	PESO CONFEZIONE BOX WEIGHT	DIMENSIONI CONFEZIONE BOX SIZES	CONFEZIONI PER STRATO BOX FOR LAYER	CONFEZIONI PER PALLET BOXES FOR PALLET
Bord. Lt. 0,750	8020050550012	6	7,5	228 x 153 x H 335	25	125