



Metodo Classico

Vino Spumante di Qualità Brut

Il vino Spumante di Qualità Brut è prodotto con uve Arneis utilizzando solo il mosto fiore. La presa di spuma è con il “Metodo Classico”.

La lenta fermentazione in bottiglia ed il successivo affinamento “sur lie”, ci permettono di ottenere uno spumante dal colore giallo paglierino con spuma elegante ed un perlage a grana molto fine e persistente. Il sapore è secco e il bouquet è delicato.

Vitigno: Arneis.

Collocazione geografica: Nel comune di Canale (CN).

Caratteristiche dei vigneti: Vigneti collinari ben esposti. Il terreno è asciutto, sabbioso e ricco di sali minerali. Le viti sono coltivate con il sistema Guyot.

Vinificazione: Utilizzo solamente del mosto fiore derivato da pressatura soffice delle uve, raccolte a mano perfettamente mature, immediatamente al loro arrivo in cantina. Fermentazione del mosto senza vinaccia per alcuni giorni in serbatoi di acciaio inox termo condizionati e presa di spuma secondo il “metodo classico”, detto Brut perché ha un basso quantitativo di zuccheri residui.

Maturazione e affinamento: Rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per 12-18 mesi, “dégorgement a la glace” e successivo affinamento per almeno 4 mesi in bottiglie coricate prima della vendita.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino; profumo delicato, caratteristico; sapore secco e armonico.

Abbinamento: Eccellente come aperitivo e per accompagnare grandi occasioni. Ottimo con dolci e dessert.

Servire a 8-10°C.



The quality wine Spumante Brut is produced with Arneis grapes using only the first pressing must. The sparkling process follows the “Metodo Classico”.

The slow fermentation in bottle and the following refinement “sur lie”, allow us to get a sparkling wine with a straw yellow colour with an elegant, fine and persistent perlage. The taste is dry and the bouquet is delicate.

Grape variety: Arneis.

Location: Canale (CN) Piedmont, Italy.

Vineyard characteristics: Well-exposed and hilly vineyard. The soil is sandy, dry, and rich in minerals. The vines are cultivated with the Guyot system.

Vinification: Pressing of the manually harvested and perfectly ripe grapes immediately on their arrival in the winery. Only the first pressing must is used. Then, the must ferments without pomace for some days in controlled steel tanks, after which it occurs the sparkling process “Metodo Classico”.

Maturation and aging: Refermentation in bottle and lees suspension for 12-18 months, “dégorgement a la glace” and 4 months-refining in lying bottles before being sold.

Organoleptic characteristics: Straw yellow colour; delicate and fragrance with a dry and harmonic flavour.

Accompaniments: It is perfect for appetizers and to celebrate great occasions. Suitable for dessert too.

Served at 8-10°C.

AZIENDA VITIVINICOLA MO s.s.

Frazione San Matteo, 99 · 14010 Cisterna d’Asti (AT) · Piemonte · ITALIA · Tel. +39 0141 979177 · mo-vino@libero.it · www.cantinavinimo.it