



## MAIANO BRUT



**Nome:** Maiano Brut  
**Tipologia:** Spumante bianco brut  
**Vitigni:** Chardonnay, Sauvignon Blanc  
**Origine:** Toscana–Montespertoli (FI)  
**Vinificazione:** rapida separazione del mosto-fiore dalle bucce. Fermentazione lenta (12-15 giorni) con controllo della temperatura a 15°C. La presa di spuma avviene in autoclave (metodo Charmat lungo o Martinotti) con maturazione sui lieviti per 6-8 mesi a temperatura controllata.  
**Affinamento:** in bottiglia per 3 mesi.  
**Gradazione:** 11,5% vol.  
**Alla vista:** luminoso aspetto brillante dal colore giallo paglierino con un perlage fine, copioso e persistente.  
**Olfatto:** profumi floreali di bianco-spino, note tostate e di spezie, di caratteristica crosta di pane.  
**Gusto:** si presenta fresco, scorrevole, morbido, asciutto e ben equilibrato.  
**Abbinamenti:** adatto come aperitivo per accompagnare verdure fritte e tartine; naturalmente, con piatti a base di pesce in bianco, crostacei e tutta la gastronomia poco strutturata a tendenza dolce, grassa e cremosa.  
**Temperatura di servizio:** 6-8° C.

### NOTE

.....

.....

.....

.....

.....



ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF  
IT BIO 006



OPERATORE CONTROLLATO  
N. B2977

### LO SAPEVI CHE...

A partire dalla raccolta 2012 i prodotti della Tenuta Maiano saranno certificati come

#### BIOLOGICI

attraverso l'utilizzo di un logotipo adottato dalla Comunità Europea che ne certifica il controllo. In agricoltura biologica non si utilizzano sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere), nè Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

*per saperne di più:*

[www.tenutamaiano.it](http://www.tenutamaiano.it)  
[www.icea.info](http://www.icea.info)

**Zona:** Noce

**In questa zona  
produciamo anche:**

Citrullo, Aggeggio,  
Garbato, Sangiovese

