



---

39057 CORNAIANO – VIA PRANZOLL 2/D – tel. 0471/664136 – Fax. 0471/664136  
Part. IVA 01183540218 – e-mail: [lorenz.martini@rolmail.net](mailto:lorenz.martini@rolmail.net)  
[www.lorenz-martini.com](http://www.lorenz-martini.com)

La Cantina Spumanti Lorenz Martini si trova nell'antico paesino vitivinicolo di Cornaiano. Sotto le sue volta dal 1985 la famiglia Martini lavora le uve tradizionali, Chardonnay e Pinot Bianco, per produrre le preziose bollicine. Dopo tre anni di maturazione in bottiglia secondo il metodo classico, si ottiene il nobile spumante Comitissa Brut Riserva.

## **BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO COMITISSA BRUT RISERVA (TALENTO)**

### **FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA**

VITIGNI	30% CHARDONNAY 30% PINOT BIANCO 40% PINOT NERO
ZONA DI COLTIVAZIONE	OLTRADIGE 500-800 m s.l.m.
TERRENO	ARGILLOSO – GIOTTOLOSO - CALCAREO
MATURAZIONE	PER TRE ANNI SUL LIEVITO
ANNATA	2004
ALCOOL	13,5% VOL.
ACIDITÀ TOTALE	5,5‰
ZUCCHERI	4g/L
CONSERVAZIONE	> QUATTRO ANNI

### **ANALISI ORGANOLETTICA:**

COLORE GIALLO PAGLIERINO E LUMINOSO  
PERLAGE FINE E PERSISTENTE CON CORONA SOTTILE  
IL BOUQUET FINE RICORDA LA CERA D'API, LA CROSTA DI PANE APPENA SFORNATO, LA PIETRA FUOCAIA CON UNA LEGGERA NOTA DI BANANA E AGRUMI  
È UNO SPUMANTE CORPOSO DALL'AROMA ARMONIOSO E PERSISTENTE  
OTTIMO COME APERITIVO, IDEALE PER ACCOMPAGNARE PRIMI PIATTI COME RISOTTI O PASTA E PER MENÙ DI PESCE.