# Spumante brut Mapoi

Lo Spumante **Mapoi,** ottenuto con metodo Charmat lungo, ha le caratteristiche di un **Extra Brut**.

Al naso presenta la caratteristica nota minerale dovuta alla presenza del magnesio nel terreno, al gusto è un vino ben equilibrato dal finale piacevolmente lungo, mai amaro grazie alla naturale morbidezza delle nostre uve.

Il nome deriva dal fatto che lo Spumante è stato vinificato per la prima volta nel 1985 e ci è molto piaciuto, ma il lavoro, in concomitanza con la preparazione degli altri vini, è risultato duro. Quindi anno per anno abbiamo rimandato una nuova spumantizzazione, dicendo: dobbiamo assolutamente fare nuovamente lo spumante…MA POI, non quest'anno.

Dopo 30 anni lo abbiamo finalmente fatto, decidendo di chiamarlo MAPOI.

**Abbinamenti**: proprio l'acidità molto equilibrata e la non eccessiva dolcezza rendono questo spumante adatto a tutto pasto e non solo come aperitivo.

Azienda Agricola Cornarea
Via Valentino, 150 - 12043 Canale (CN) - Piemonte – Italia
CANTINA: Via Torino, 5 - 12040 Vezza d'Alba (CN) - Piemonte - Italia
info@cornarea.com | +39.0173.65636