

SPUMANTE BRUT BIANCO



Scheda Tecnica:

Uve:	Verdicchio 100%
Vigneto:	Monte San Vito (AN), Marche
Superficie:	1.00 ha
Esposizione:	Nord
Età del vigneto:	11 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	90 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	prima decade di Settembre
Fermentazione:	lieviti selezionati a 16-18° C
Vinificazione:	in acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	permanenza sui lieviti per 6 mesi in serbatoi d'acciaio
Affinamento:	2 mesi in bottiglia
Certificazione:	vino biologico
Grado alcolico:	11,5%
Temperatura di servizio:	8° C

Degustazione:

Colore:	giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.
Bouquet:	delicati sentori floreali e di frutta fresca a polpa bianca, leggere note tostate legate alla fermentazione.
Gusto:	morbido, fresco con una bollicina sottile e delicata.
Abbinamento:	perfetto come aperitivo ma anche adatto ad accompagnare tutto il pasto.



PODERE SANTA LUCIA

SPUMANTE BRUT BIANCO METODO CLASSICO



Scheda Tecnica:

Uve:	Verdicchio 100%
Vigneto:	Monte San Vito (AN), Marche
Superficie:	1.00 ha
Esposizione:	Nord
Età del vigneto:	11 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	70 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	prima decade di Settembre
Fermentazione:	lieviti selezionati a 16-18° C
Vinificazione:	in acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	permanenza sui lieviti per 36 mesi in bottiglia
Affinamento:	ulteriori 2 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
Certificazione:	in conversione
Grado alcolico:	12%
Temperatura di servizio:	10° C

Degustazione:

Colore:	colore dorato, dal perlage finissimo.
Bouquet:	elegante al naso, dai profumi floreali e fruttati, con un accenno di crosta di pane.
Gusto:	conferma eleganza ed equilibrio, con una bollicina morbida, setosa e persistente.
Abbinamento:	perfetto con i crudi e i frutti di mare, ottimo l'abbinamento con secondi piatti ben strutturati sempre a base di pesce.



PODERE SANTA LUCIA

SPUMANTE BRUT ROSE'



Scheda Tecnica:

Uve:	Lacrima 100%
Vigneto:	Monte San Vito (AN), Marche
Superficie:	2.00 ha
Esposizione:	Nord
Età del vigneto:	11 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	90 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	prima decade di Settembre
Fermentazione:	lieviti selezionati a 16-18° C
Vinificazione:	in acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	permanenza sui lieviti per 6 mesi in serbatoi d'acciaio
Affinamento:	2 mesi in bottiglia
Certificazione:	vino biologico
Grado alcolico:	11,5%
Temperatura di servizio:	8° C

Degustazione:

Colore:	rosa tenue dal perlage vivace e delicato.
Bouquet:	delicati sentori fruttati di fragole e ciliegia, leggere note tostate legate alla fermentazione.
Gusto:	gradevole, fresco e persistente, con una bollicina sottile e delicata.
Abbinamento:	perfetto come aperitivo, ottimo con gli antipasti di mare e a tutto pasto.



PODERE SANTA LUCIA

SPUMANTE BRUT ROSE' METODO CLASSICO



Scheda Tecnica:

Uve:	Lacrima 100%
Vigneto:	Monte San Vito (AN), Marche
Superficie:	2.00 ha
Esposizione:	Nord
Età del vigneto:	11 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	70 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	prima decade di Settembre
Fermentazione:	lieviti selezionati a 16-18° C
Vinificazione:	in acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	permanenza sui lieviti per 24 mesi in bottiglia
Affinamento:	ulteriori 2 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
Certificazione:	in conversione
Grado alcolico:	12%
Temperatura di servizio:	10° C

Degustazione:

Colore:	di un rosa elegante con un perlage fine e persistente.
Bouquet:	al naso è delicato e invitante, con sentori floreali e fruttati uniti a note di fermentazione.
Gusto:	gradevole ed elegante, persistente, con una bollicina sottile e delicata.
Abbinamento:	perfetto con gli antipasti di mare, cozze e molluschi in genere, l'ottima struttura lo rende adatto anche a tutto pasto.



PODERE SANTA LUCIA