

Scheda Tecnica

- Uve:* Lacrima nera 100%.
Vigneto: Santa Lucia di Monte San Vito – An – Marche.
Altitudine: 150 m s.l.m.
Esposizione: sud.
Resa per ettaro: 90 q.li per ettaro.
Vendemmia: raccolta a mano in piccole casse con selezione dei grappoli in vigna ed in cantina.
Vinificazione: pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore. Rifermentazione in bottiglia secondi i dettami del metodo champenoise.
Affinamento: permanenza sui lieviti di 24 mesi. Affinamento in bottiglia di ulteriori 3 mesi dopo la sboccatura.
Grado alcolico: 12 % vol.

Abbinamenti

Uno spumante importante, adatto ad accompagnare il pasto. Molto interessanti gli affiancamenti con pesce crudo, salmone, pesce spada, ostriche e molluschi in genere.

Temperatura di servizio: 10° C.

Technical chart

- Grape:* 100% Black Lacrima.
Vineyard: Santa Lucia di Monte San Vito - An - Marche.
Altitude: 150 m above sea level.
Exposure: south.
Productivity: 9 tons per hectare.
Harvesting: hand-picked in small cases, with grapes selection.
Vinification: soft pressing without oxygen, re-fermentation in bottle according to the dictates of the champenoise method.
Refinement: resting on the yeasts for 24 months, refined in bottle for 3 months after degorgement.
Alcoholic strength: 12% vol.

Food Combinations

An important sparkling wine suitable to accompany the meal. Very interesting combinations with raw fish, salmon, swordfish, oysters and shellfish in general.

To be served at: 10° C.



METODO CLASSICO

SPUMANTE BRUT ROSÉ METODO CLASSICO