

## Scheda Tecnica

---

- Uve:* Verdicchio 100%.  
*Vigneto:* Montecarotto-An-Marche.  
*Altitudine:* 450 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 30 mesi. Affinamento in bottiglia di ulteriori 3 mesi dopo la sboccatura.  
*Grado alcolico:* 12%.

### 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:* Verdicchio 100%.  
*Vineyard:* Montecarotto - An - Marche.  
*Altitude:* 450 m above sea level.  
*Exposure:* south.  
*Productivity:* 9 tons per hectare.  
*Harvesting:* hand-picked in small cases, with grape selection.  
*Vinification:* soft pressing without oxygen, re-fermentation in bottle according to the dictates of the champenoise method.  
*Refinement:* resting on the yeasts for 30 months, refinement in bottle for 3 months after degorgement.  
*Alcoholic strength:* 12%.

### Food Combinations

An important white 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 BIANCO METODO CLASSICO