

Scheda Tecnica

Uve: Lacrima 100%.

Vigneto: Monte San Vito -An- Marche.

Altitudine: 150 m s.l.m.

Esposizione: nord.

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 serbatoi d'acciaio e permanenza sui lieviti di circa 6 mesi.

Affinamento: in bottiglia per ulteriori 2 mesi.

Grado alcolico: 11,5 % vol.

Abbinamenti

Scelta privilegiata per un aperitivo, la lunga lavorazione tuttavia concede a questa bottiglia doti di struttura e complessità che la rendono adatta anche a pasteggiare.

Temperatura di servizio: 08° C.

Technical chart

Grape: Lacrima 100%.

Vineyard: Monte San Vito -An- Marche.

Altitude: 150 m above sea level.

Exposure: north.

Productivity: 9 tons per hectare.

Harvesting: hand-picked in small cases, with grapes selection.

Vinification: oft pressing without oxygen, re-fermentation in steel tanks. Resting on the yeast for 6 months.

Refinement: in bottle for 2 months.

Alcoholic strength: 11,5% vol.

Food Combinations

Perfect choice for an aperitif, but the long process gives structure and complexity qualities that make it suitable to dine.

To be served at: 08° C.



BRUT ROSÉ

SPUMANTE BRUT ROSÉ METODO CHARMAT