

Scheda Tecnica

- Uve:* Verdicchio 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%.

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:* Verdicchio 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 grape selection.
Vinification: soft 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%.

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

SPUMANTE BRUT BIANCO METODO CHARMAT