

SPUMANTE BRUT BIANCO METODO CHARMAT



Scheda tecnica:

Uve:	Verdicchio 100%
Vigneto:	Monte San Vito (AN), Marche
Superficie:	1.00 ha
Esposizione:	Nord
Età del vigneto:	14 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	90 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	prima decade di settembre
Fermentazione:	lieviti selezionati
Vinificazione:	in botti d'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 a tutto pasto.



PODERE SANTA LUCIA

SPUMANTE BRUT ROSE' METODO CHARMAT



Scheda tecnica:

Uve:	Lacrima 100%
Vigneto:	Monte San Vito (AN), Marche
Superficie:	1.00 ha
Esposizione:	Nord
Età del vigneto:	14 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	90 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	prima decade di settembre
Fermentazione:	lieviti selezionati
Vinificazione:	in botti d'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 ed a tutto pasto.



PODERE SANTA LUCIA

SPUMANTE BRUT ROSE' METODO CLASSICO



Scheda tecnica:

Uve:	Lacrima 100%
Vigneto:	Monte San Vito (AN), Marche
Superficie:	1.00 ha
Esposizione:	Nord
Età del vigneto:	14 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	70 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	prima decade di settembre
Fermentazione:	lieviti selezionati
Vinificazione:	rifermentazione in bottiglia
Maturazione:	permanenza sui lieviti in bottiglia per 30 mesi
Affinamento:	ulteriori 2 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
Certificazione:	vino biologico 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 delicato ed invitante, con sentori floreali e fruttati uniti a note di fermentazione.
Gusto:	gradevole, morbido ed elegante, con una bollicina sottile e delicata.
Abbinamento:	perfetto con gli antipasti di mare, cozze e molluschi in genere, l'ottima struttura lo rende adatto a coprire tutto il pasto.



PODERE SANTA LUCIA