

VERDICCHIO SPUMANTE BRUT



Uve: Verdicchio 100%.

Vigneto di provenienza: Santa Lucia di Monte San Vito - An - Marche.

Superficie: 1.00 ha.

Ceppi/Ha: 5.000.

Impianto: 2,50 x 0,80.

Altitudine: 150 m s.l.m.

Esposizione: Nord.

Allevamento: A guyot.

Età delle viti: 5 anni.

Resa per ettaro: 90 q.li per ettaro.

Terreno: Argilloso – sabbioso, tendenzialmente calcareo.

Vendemmia: seconda decade di settembre, raccolta a mano in piccole casse, con selezione dei grappoli in vigna ed in cantina.

Vinificazione: Pressatura soffice in assenza di ossigeno, fermentazione con controllo delle temperature, rifermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: In fusti di acciaio.

Affinamento: In bottiglia di minimo 2 mesi.

Grado alcolico: 12 % vol.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, con gli antipasti di pesce, con crostacei e molluschi in genere.

Temperatura di servizio: 08 ° C.