



Brut Blanc

Vino Spumante Brut Bianco

Vino spumante ottenuto con vinificazione di uve di Verdicchio raccolte a mano in piccole casse e vinificate in bianco con pressatura soffice a grappolo intero; successivamente spumantizzato con metodo Charmat lungo (Martinotti)

vitigno: Verdicchio biotipo autoctono
tipo di terreno: sabbioso/argilloso
esposizione vigneti: nord-est
sistema di allevamento: Guyot, capovolto
esposizione vigneti: Nord-North/Est
resa in vigna: 1,5 kg/pianta
modalità di raccolta: manuale a cassette, con selezione delle uve in vigna.
modalità di raccolta: Manuale a cassette, con selezione delle uve in vigna
vinificazione: vinificazione in bianco di uve a bacca nera. selezione del grappolo in vigna e in cantina a cui segue la pressatura. cernita dei mosti e decantazione statica a freddo.
fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio. affinamento in acciaio 2 mesi che precede la rifermentazione.
presa di spuma in autoclave con metodo martinotti.
grado alcolico: 11,5% vol.
abbinamenti: aperitivi, primi leggeri, molluschi e crostacei
temperatura di servizio: 10 °C
degustazione: Colore: giallo paglierino con riflessi leggermente verdi
Bolla: bolla fine e persistente.
Naso: intensi aromi floreali (Gelsomino) e fruttati (mela e pera)
Bocca: attacco morbido, ben equilibrato tra dolcezza e acidità, bollicine con una piacevole sapidità che permane a lungo.

Sparkling wine Brut Blanc
Sparkling wine obtained by vinification of red grapes harvested by hand in small crates and vinified in white with a whole bunch soft pressing; subsequently sparkled with long Charmat (Martinotti) method

Variety: Verdicchio indigenous biotype
System of breeding: Guyot, upside down
Type of soil: sandy/clay
Vineyards exposure: North-North/East
Vineyard yield: 1,5 kg each plant
Harvest procedures: by hand in crates, with grapes selection in the vineyard.
Winemaking: cluster selection in the vineyard and in the cellar followed by the pressing. Must picking and static cold decanting. Alcoholic fermentation with checked temperature in stainless. Refining in stainless for two months before refermentation.
Spume taking in autoclave a with Martinotti's method
Alcoholic content: 11,5% vol.
Matches: happy hours, light first dishes, mollusks and shellfish
Serving temperature: 10 °C
Tasting: Colour: Colour: deep pink with light green reflections
Bubble: thin and persistent e
Nose: intense flower aromas (Jasmine) and fruity ones (apple and pear)
Mouth: soft approach, well balanced between sweetness and acidity, bubbles with a pleasant flavour that long persists.