



BRUT METODO CLASSICO

Di colore giallo paglierino vivace,
con bollicine fini, persistenti e numerose,
con sentori di pane e di frutta matura.

Denominazione: vino spumante fermentato in bottiglia secondo il metodo tradizionale.

Zona di produzione: Cupramontana (An).

Altitudine: 400 m s.l.m.

Sistema di allevamento: doppio capovolto, Silvoz e Guyot.

Vitigno: 100% verdicchio (autoctono).

Vendemmia: manuale.

Lavorazione: l'affinamento delle bottiglie avviene in stiva nella cantina di invecchiamento. Tutte le fasi di lavorazione (Remoige, Degorgement) vengono effettuate manualmente. La permanenza sui lieviti non è inferiore ai 48 mesi dalla presa di spuma.

Tenore alcolico: 12,5%.

Aspetto: giallo paglierino vivace, brillante con bollicine molto fini, persistenti e numerose.

Profumo: abbastanza intenso, elegante e tipico. Emergono sentori di crosta di pane, frutta matura e secca che ricorda le nocciole e le mandorle tostate.

Gusto olfattivo: secco, caldo. Abbastanza morbido, fresco con buona sapidità, di corpo, equilibrato. Lunga persistenza gusto-olfattivo che riconferma le eleganti note percepite all'olfatto.

Abbinamenti: vino da tutto pasto carne o pesce.

Calice consigliato: calice a flute ampio per grandi spumanti metodo classico.



L'etichetta.

Nel Metodo Classico la bottiglia è il cuore della rifermentazione e del dosaggio che caratterizzerà il Brut, testimone e interprete della qualità delle uve e della maestria produttiva. Il nero ed i colori scuri, impreziositi dalle eleganti lamine a caldo, caratterizzano questa etichetta che rende la bottiglia "nobile", degna interprete di un grande Brut.

The labels. In the Méthode Classique, the bottle is the heart of the refermentation and dosage that characterizes a Brut, acting as both a witness and interpreter of the quality of the grapes and of the producer's skill. The use of black and dark colors, accented by elegant, hot-laminated touches, make this label stand out and proffers a 'noble' air to the bottle, a fitting vessel for a great Brut.

Classification: sparkling wine fermented in bottles according to the traditional method / **Area of production:** Cupramontana (An) / **Altitude:** 400 metres above sea level / **Cultivation:** guyot and double arched curve / **Grapes:** 100% Verdicchio (native) / **Harvest:** manual / **Vinification:** the refinement in bottles comes about in the holding area of the ageing cellar. All of the working phases (Remoige, Degorgement) are carried out manually. The settlement period on the yeast is minimum 4 years / **Alcohol content:** 12,5% / **Colour:** bright straw yellow, brilliant with very fine, persistent, numerous bubbles / **Bouquet:** quite intense, elegant and typical. Scents of bread crust and mature dried fruits, recalling nuts and toasted almonds / **Taste:** dry, warm, quite soft and fresh with good sapidity, full bodied, and well-balanced. Long persistence that reconfirms the elegant notes perceived by olfaction / **Accompanies:** a good accompaniment for any meal, this wine is very good with seafood, shellfish and meat based starters, pork, salted meat of any kind, first course pasta dishes with seafood or shellfish sauces, mixed fries cooked "all'italiana", fish dishes. Ideal with all types of shellfish / **Recommended glass:** a wide flute for noble, classic method sparkling wines.