



DOLCE METODO CHARMAT

Giallo paglierino tenue, brillante, con bollicine fini e persistenti. Fragrante e delicato, con note di salvia, miele e uva moscata.

Denominazione: Vino spumante bianco fermentato in autoclave.

Zona di produzione: Cupramontana (An).

Altitudine: 400 m s.l.m.

Sistema di allevamento: doppio capovolto, Silvoz e Guyot.

Vitigno: verdicchio e moscato.

Vendemmia: manuale.

Lavorazione: raccolta manuale e anticipata delle uve. Pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione parziale in gradi tini secondo il metodo Martinotti (charmat).

Tenore alcolico: 9,5%.

Aspetto: giallo paglierino tenue, brillante, bollicine fini, numerosi con buona persistenza.

Profumo: buona intensità e persistenza aromatica. Profumi fragranti con delicati ma netti riconoscimenti di uva di moscato, salvia, miele, frutta esotica.

Gusto olfattivo: amabile/dolce, abbastanza caldo, morbido, con buona freschezza in notevole equilibrio con le componenti morbide. Corpo delicato. Piacevole e lunga persistenza gusto-olfattiva, finale lievemente amarognolo di salvia e uva moscata.

Abbinamenti: dessert.

Calice consigliato: coppa per spumanti aromatici.



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. This sweet Charmat method sparkling wine is obtained from the partial refermentation of the best Verdicchio grape must. Its distinguishing features are liveliness and elegance, two qualities which are masterfully represented on a label where the positive expression of white is combined with a nicely refined touch of silver.

Classification: sparkling white wine / **Area of production:** Cupramontana (An) / **Altitude:** 400 metres above sea level / **Cultivation:** guyot and double arched curve / **Grapes:** Verdicchio and Muscat / **Harvest:** early, manual / **Vinification:** soft pressing, cleaning of the must and fermentation at a controlled temperature. Re-fermentation in large vats according to the Martinotti method (charmat) / **Alcohol content:** 9,5% / **Colour:** light straw yellow, brilliant with fine, persistent, numerous bubbles / **Bouquet:** good intensity and aromatic persistency. Fragrant sense with delicate but defined recognition of muscat grapes, sage, honey and exotic fruit / **Taste:** sweet, quite warm and soft, with a good freshness and notable balance with the soft components. Delicate body. Pleasant long taste-scent persistence, slightly bitter aftertaste of sage and muscat grapes / **Accompanies:** desserts such as panettone Milanese, pandoro Veronese and Tiramisu / **Recommended glass:** champagne bowls for aromatic sparkling wines.