



BRUT METODO CHARMAT

Colore cristallino, giallo paglierino tenue con lieve perlage persistente. Fresco, secco, avvincente.

Denominazione: vino spumante bianco fermentato in autoclave.

Prima annata di produzione: 1987.

Zona di produzione: Cupramontana (An).

Altitudine: 400 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Vitigno: verdicchio.

Vendemmia: manuale.

Lavorazione: la vinificazione avviene in bianco a temperatura controllata, l'elaborazione in autoclave per la durata di 4 mesi con affinamento finale in bottiglia.

Tenore alcolico: 12%.

Aspetto: cristallino, colore giallo paglierino tenue perlage molto fine e persistente.

Profumo: avvincente, fruttato con sentori di lieviti.

Gusto olfattivo: fresco, secco, con sensazioni tipiche del Verdicchio.

Abbinamenti: vino da tutto pasto carne o pesce.

Calice consigliato: calice a flute.



L'etichetta.

I sentori fruttati e freschi tipici delle uve verdicchio, messi in risalto dal metodo di rifermentazione Charmat con sosta prolungata sui lieviti, traspiono da questa etichetta ricca ed equilibrata, dove l'oro ramato simboleggia la generosità e l'eleganza di questo Brut raffinato.

The labels. The fruited and fresh notes so typical of the Verdicchio, enhanced by the refermentation prescribed by the Charmat method which requires a long resting period on yeasts, are echoed in the rich and balanced design of this label where the coppery gold accents reflect the generosity and elegance of this refined Brut.

Classification: sparkling wine fermented in pressure-controlled vats / **Area of production:** Cupramontana (An) / **Altitude:** 400 metres above sea level / **Vines planted:** 1987 / **Cultivation:** spurred rows / **Grapes:** verdicchio / **Harvest:** manual / **Vinification:** temperature-controlled, white wine vinification in pressure-controlled vats for four months / **Alcohol content:** 12% / **Colour:** crystal clear, light straw yellow, delicate and consistent / **Bouquet:** tempting, fruity, with yeasty hints / **Taste:** fresh, dry with typical verdicchio taste / **Accompanies:** meat and fish / **Recommended glass:** champagne flute.