

BRUT
Vino Spumante



“L’acidità dell’uva Verdicchio, che conferisce ai prodotti una freschezza straordinaria, unita alla persistenza delle sue sensazioni organolettiche ed alla caratteristica di longevità, ci hanno spinto a credere in questa sfida: creare uno spumante fresco ed intrigante, e dotato di forte personalità”.

Vitigno:

100% Verdicchio.

Tecnica di produzione:

Per ottenere una buona base spumante, utilizziamo una produzione per pianta inferiore ai 2/3 chili. Le uve, raccolte a mano a maturazione fisiologica ottimale per base spumante, vengono trasportate con piccoli contenitori in cantina, dove avviene una spremitura molto soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata di 12 gradi per 10/14 giorni per favorire l'estrazione di profumi e carattere del vitigno Verdicchio. Dal “vino base” così preparato viene avviata la rifermentazione con lieviti selezionati; si formano così la spuma ed il perlage. Gusto e bouquet, infine, si affinano grazie ai 90 giorni di maturazione sulle fecce fini.

Caratteristiche del prodotto:

Colore: Giallo paglierino tenue con un perlage fine ed elegante.

Bouquet: : Fresco e fragrante, con sentori di crosta di pane, frutta fresca e pepe verde. Il sapore secco e fresco del Brut è arricchito dalla vena acidula del Verdicchio.

Sapore: Leggermente acidulo al palato, armonico e persistente con un elegante retrogusto di mandorla tipico del Verdicchio.

Gradazione alcolica: 12%

Longevità: 1-2 anni

Numero di Bottiglie Prodotte: circa 50.000 bottiglie annue

Area di produzione:

Le uve di Verdicchio destinate alla spumantizzazione sono prodotte in uno dei vigneti di proprietà, coltivato con opportuni accorgimenti tecnici che, unitamente all'esposizione del vigneto e alle proprietà microclimatiche per le quali è stato scelto, permettono di conferire al mosto una concentrazione di acidi, zuccheri, estratto e aromi di cui abbiamo bisogno per uno spumante di qualità.

Servizio:

E' un eccellente aperitivo per pranzi e cene, ed è ideale se accompagnato con frutti di mare e paté, ma si accompagna perfettamente ad una gamma vastissima di piatti, e ad una cena a base di pesce. Da servire ad una temperatura di 8-10°C.

