



Brut Riserva Metodo Classico

LE BOLLICINE

Fiore all'occhiello dell'azienda che, per prima nella regione, si è cimentata nell'utilizzo di uve Verdicchio per un metodo classico; prodotto in quantità limitata. La lavorazione sapiente di uve Verdicchio e la maturazione sui lieviti prolungata, dona al palato sensazioni di grande armonia.

The flagship of winery, which was the first in the region to adopt use of Verdicchio grapes in making a classic-method bubbly. It is produced in limited quantity. Diligent processing of Verdicchio grapes and unusually prolonged maceration on the yeasts provide a wine with a straw yellow color and delicate golden reflections. The bouquet is elegant and persistent and the wine offers the palate sensations of great harmony.

ZONA D'ORIGINE: colline dei Castelli di Jesi intorno al comune di Montecarotto.

AREA OF ORIGIN: hills around Montecarotto municipality.

TERRENO: di medio impasto.

SOIL: medium consistency.

UVE | GRAPES: 100% Verdicchio.

RESA PER ETTARO: 90 q

YIELD X HECTARE: 9000 kg

SPUMATIZZAZIONE: metodo classico con sosta sui lieviti prolungata.

PRODUCTION PROCESS: classic method with a long ageing on the yeasts.

ASPETTO: spuma bianca, fine e cremosa con perlage sottile e persistente.

APPEARANCE: fine and creamy white foam with perlage featuring fine bubbles that are extremely persistent.

COLORE: giallo paglierino, brillante con delicati riflessi verdi.

COLOUR: straw yellow, brilliant with delicate greenish reflections.

PROFUMO: molto intenso, floreale, elegante e di grande persistenza.

BOUQUET: highly intense, flowery, elegant and remarkably persistent.

SAPORE: secco, di buona struttura, ricco di sapidità.

FLAVOUR: dry and soft, richly sapid.

ABBINAMENTO: la sua grande personalità ne favorisce l'abbinamento a tutto pasto, specialmente con il pesce e i crostacei.

FOOD PAIRINGS: its great personality makes it perfect accompaniment for an entire meal and especially with fish dishes and shellfish.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 10°C



cl.75

cl.150

cl.300