



## Brut Metodo Charmat

### LE BOLLICINE

Freschezza, delicatezza e piacevolezza sono le caratteristiche principali di questo vino spumante adatto in qualsiasi circostanza.

Freshness, delicacy and pleasantness are the principal characteristics of this sparkling wine, which is suitable to every circumstance.

**ZONA D'ORIGINE:** colline dei Castelli di Jesi nell'area definita Classica.  
**AREA OF ORIGIN:** hills around Castelli di Jesi.

**TERRENO:** di medio impasto.  
**SOIL:** medium consistency.

**UVE | GRAPES:** 100% Verdicchio

**RESA PER ETTARO:** 110 q  
**YIELD X HECTARE:** 11000 kg

**SPUMATIZZAZIONE:** metodo charmat affinato tre mesi in autoclave.  
**PRODUCTION PROCESS:** charmat method, 3 months maturation in autoclave.

**ASPETTO:** spuma bianca, fine e con buona persistenza.  
**APPEARANCE:** fine white foam with outstanding persistence.

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi tendenti al verde.  
**COLOUR:** straw yellow with greenish reflections.

**PROFUMO:** giovane, intenso, fruttato con sentore di pesca bianca.  
**BOUQUET:** youthful, intense and fruity with scents of white peaches.

**SAPORE:** fresco e fragrante con grande e piacevole delicatezza.  
**FLAVOUR:** fresh and fragrant with a remarkable and appealing delicacy.

**ABBINAMENTO:** piacevolissimo come aperitivo. Si abbina agli antipasti e a primi delicati di pesce.

**FOOD PAIRINGS:** excellent as an aperitif, it goes well with appetizers and delicate first fish courses.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE:** 7° - 10°C



cl.75