



Pét Kon Pétillant Naturel

IL CONERO

Il desiderio di sperimentare il metodo ancestrale nel Conero con uve Montepulciano e l'incontro con l'esperienza della Garofoli nella produzione di bollicine dai primissimi anni 50 portano alla nascita di questo vino.

The desire to experiment the ancestral method in the Conero area using Montepulciano grapes and the encounter with the Garofoli experience in the production of sparkling wines from the very early 50s led to the birth of this wine.

ZONA D'ORIGINE: Monte Conero.
AREA OF ORIGIN: Monte Conero.

TERRENO: medio impasto ricco di calcare.
SOIL: medium consistency rich in limestone.

UVE | GRAPES: 100% Montepulciano.

RESA PER ETTARO: 80 q
YIELD X HECTARE: 80 q

LAVORAZIONE: Pétillant Naturel o Metodo Ancestrale.
WINEMAKING: Pétillant Naturel or the Ancestral Method.

FERMENTAZIONE: spontanea con lieviti presenti nelle uve. Il vino viene imbottigliato, non filtrato. Le bottiglie riposano, fino a conclusione spontanea degli zuccheri residui.

FERMENTATION: Spontaneous fermentation due to the yeasts present in the grapes. The wine is bottled, unfiltered. The bottles rest until the residual sugar spontaneously dissolves.

AFFINAMENTO: in bottiglia.
AGEING: in bottles.

COLORE: rosa intenso.
COLOUR: deep pink.

PROFUMO: fruttato, Floreale con note di lievito sul finale.
BOUQUET: fruity, floral with hints of yeast in the finish.

SAPORE: fresco e perlage sottile con una prolunga e piacevole persistenza al palato.

FLAVOUR: fresh and subtle perlage with an extended and pleasant persistence on the palate.

CONSUMO: da bere preferibilmente giovane.
CONSUMPTION: preferably young.

ABBINAMENTI: antipasti, pizza gourmet, hamburger gourmet, salmone, crostacei, formaggi freschi, primi piatti e fritti.

FOOD PAIRINGS: Appetizers, gourmet pizza, gourmet burgers, salmon, shellfish, fresh cheese, main courses and fried dishes.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 10°C



cl.75