“!? MAI SENTITO !”
IGT Marche Bianco Frizzante Sur Lie

Varietà:

Verdicchio 80% , Trebbiano 20%

Vigneto:

1,5 ettari di Verdicchio di età inferiore ai 10 anni
0,5 ettari di Trebbiano di età superiore ai 40 anni

Suolo e Impianto:

Argilloso/calcareo ; importante la componente salina , alta presenza di carbonato di calcio nel terreno, tipico della zona Castellaretta/Salmagina.

Fermentazione e Affinamento :

Dopo la raccolta e la pressatura soffice delle uve , avviene la fermentazione spontanea,con la tecnica del “pied de cuvee”.
Sul finire della fermentazione il vino viene imbottigliato così da terminare la fermentazione in bottiglia e diventando quindi frizzante. Questa momento ha una durata variabile che va da un paio di settimane fino addirittura a 40-50 giorni. Terminata la presa di spuma inizia l’affinamento in bottiglia prima della vendita che dura almeno 6 mesi.

ALCOOL:
11 – 11,5% vol

Temperatura di Servizio:
8-10 °C

Caratteristiche Organolettiche:

Il colore è giallo scarico, velato il naso è intenso , molto persistente, fine , fruttato con sentori di lievito,panificazione,finocchietto selvatico e menta.