



MAI SENTITO!

MARCHE IGT BIANCO FRIZZANTE

ZONA DI PRODUZIONE : collinare e pedemontana in contrada Castellaretta (circa 442 m. s.l.m.) nel comune di Staffolo.

VIGNETO: il vigneto ha un estensione di circa 1 HA .

RACCOLTO: 80 q.li di uva per ettaro.

TERRENO : di origine calcareo-argilloso

VITIGNO : Verdicchio 80% , Trebbiano 20%.

RACCOLTA : Effettuata manualmente nel periodo ottimale di maturazione.

AFFINAMENTO : Dopo la raccolta e la pressatura delle uve , avviene la fermentazione spontanea, con la tecnica del “*ped de cuve*”; sul finire della fermentazione il vino viene imbottigliato in modo che possa finire la fermentazione in bottiglia e diventare quindi frizzante. Questa parte della fermentazione ha una durata variabile che va da un paio di settimane fino addirittura a 40-50 giorni.

Durante questo passaggio il vino rimane in

affinamento in cantina , con le bottiglie coriche così da favorire il contatto tra il vino e la sua parte fecciosa. L'affinamento prima della vendita dura almeno 6 mesi.

GRADO ALCOLICO : 11,5 %

VISTA : Colore Giallo scarico, velato.

OLFATTO : Intenso , molto persistente , fine , fruttato con sentori di lievito, panificazione, finocchio selvatico.

GUSTO: secco , acidulo , rinfrescante, abbastanza morbido ; grande persistenza , molto equilibrato , fine.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI : L'evoluzione dei caratteri gusto – olfattivi rende questo prodotto adatto a piatti grassi a base di salumi , o qualsiasi pietanza a base di pesce; ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA di SERVIZIO: 8-10 °C.

PERIODO di CONSUMO OTTIMALE : 1-2 anni dalla vendemmia.