

# COLONNARA BRUT

## SPUMANTE BRUT METODO CHARMAT



**Tipologia:** vino spumante bianco

**Prima annata di produzione:** 1970

**Zona di produzione:** collinare (500/600 mt. slm) nei comuni di Cupramontana e Apiro (Regione Marche)

**Terreno:** di origine marina, di medio impasto, con punte elevate di argilla e sabbia

**Vitigno:** verdicchio (autoctono)

**Sistema di allevamento:** doppio capovolto, Silvoz e Guyot

**Resa:** 90 quintali di uva a ettaro

**Lavorazione:** raccolta manuale e anticipata delle uve. Pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione in grandi tini secondo il metodo Martinotti (charmat)

**Grado alcool:** 11,5% vol

**Colore:** giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini, brillante. Perlage numeroso, fine e persistente

**Profumo:** delicati sentori di fiori gialli e note fruttate di mandorla, pesca e ananas

**Sapore:** secco, abbastanza caldo di alcol, morbido, notevole freschezza e delicata sapidità. Piacevoli sentori finali aromatici di mandorla

**Abbinamenti:** ottimo aperitivo, è vino che accompagna i freschi piatti estivi dalla delicata struttura come crostacei bolliti conditi con maionese, frutti di mare, olive all'ascolana fritte e fritto misto all'italiana, insalate di tonno e legumi, paste fredde e insalate di riso

**Temperatura di servizio:** 8-10° C

**Calice consigliato:** calice a flute di media altezza