

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) e trebbiano

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