

## UBALDO ROSI

### BRUT METODO CLASSICO RISERVA



<b>Tipologia</b>	vino spumante fermentato in bottiglia secondo il metodo tradizionale
<b>Prima annata di produzione</b>	1997
<b>Zona di produzione</b>	collinare (500/600 mt. slm) nei comuni di Cupramontana e Apiro (Regione Marche)
<b>Terreno</b>	origine marina, di medio impasto, con punte elevate di argilla e sabbia
<b>Vitigno</b>	verdicchio (autoctono)
<b>Sistema di allevamento</b>	doppio capovolto, Silvoz e Guyot
<b>Resa</b>	90 quintali di uva ad ettaro
<b>Lavorazione</b>	l'affinamento in bottiglia avviene in stiva nella cantina di invecchiamento. Tutte le fasi di lavorazione (Remoige, Degorgement) vengono effettuate manualmente. La permanenza sui lieviti non è inferiore ai 5 anni dalla presa di spuma. In etichetta è indicata sia la vendemmia che il periodo di sboccatura
<b>Grado alcool</b>	12,5% vol
<b>Colore</b>	giallo paglierino lucido con tenui riflessi verde-oro, perlate a grana finissima di lunga persistenza
<b>Profumo</b>	intenso, fresco e penetrante, di particolare finezza con netta fragranza di crosta di pane e con ricordi di foglia di alloro e fiori di mandorlo
<b>Sapore</b>	secco di buon corpo, con grande complessità e pieno equilibrio. Lunga persistenza gusto-olfattiva che rimanda alle eleganti note percepite all'olfatto
<b>Abbinamenti</b>	compagno ideale da tutto pasto è consigliato in particolare con antipasti di pesce e carni delicate, salumi crudi e cotti, paste e risotti con sugo di pesce o crostacei o tartufi bianchi, frittiture miste, pesci nobili bolliti e salsati, o cotti al forno con vino e aromi. Ideale con i crostacei cotti in qualsiasi modo e con i piatti di pesce della cucina internazionale
<b>Temperatura di servizio</b>	8-10° C.
<b>Calice consigliato</b>	calice a flute ampio per grandi spumanti metodo classico