

BRUT

Brut Metodo Martinotti

L'anima brut della cantina, uno spumante metodo martinotti da uve verdicchio, per brindare e festeggiare, contagiati dallo spirito brioso di questo vino.

TIPOLOGIA

Vino spumante bianco

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1970

ZONA DI PRODUZIONE

Collinare (500/600 mt. slm) nei comuni di Cupramontana e Apero (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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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



COLONNARA

VITICULTORI IN CUPRAMONTANA

