

CUVÉE TRADITION

Brut Metodo Martinotti lungo Verdicchio DOC Classico Biologico

Primo spumante prodotto dalla Colonnara nel 1970, da sempre Verdicchio DOC. Un vino che ogni anno conserva ed esprime il fascino di una primogenitura che sa rinnovarsi, a partire dalla sua particolare etichetta.

TIPOLOGIA

Vino spumante bianco

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1968

ZONA DI PRODUZIONE

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

12,5% vol

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino con vivaci riflessi verdognoli, brillante. Perlage numeroso, fine e persistente

PROFUMO

Delicati sentori floreali di acacia e mimosa, fiori gialli e note fruttate di mandorla e pesca

SAPORE

Secco, abbastanza caldo di alcol, abbastanza morbido, notevole freschezza e delicata sapidità. Piacevoli sentori finali aromatici di mandorla

ABBINAMENTI

Eccellente aperitivo, è vino che si abbina con piatti delicatamente strutturati, come crostacei bolliti conditi con maionese, frutti di pesce, 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



www.colonnara.it