

# LUIGI GHISLIERI

## Cuvée del Presidente

### Brut Metodo Classico Verdicchio DOC Biologico

Uno spumante dedicato al presidente che nel 1970 diede una forte spinta alla spumantizzazione del verdicchio in Colonnara: un uomo carismatico, determinato e di carattere. Uno spumante nobile e audace allo stesso tempo, una cuvée affinata 24-30 mesi sui lieviti, in cui è esaltata la freschezza del verdicchio.

#### TIPOLOGIA

Vino spumante fermentato in bottiglia secondo il metodo tradizionale

#### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1980

#### 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

L'affinamento delle bottiglie 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 30 mesi dalla presa di spuma. In etichetta è indicato il periodo di sboccatura

#### GRADO ALCOOL

12,5% vol

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

#### COLORE

Giallo paglierino vivace, brillante con bollicine molto fini, persistenti e numerose

#### PROFUMO

Abbastanza intenso, elegante e tipico. Emergono sentori di crosta di pane, frutta matura e secca che ricorda le nocciole e le mandorle tostate

#### SAPORE

Secco, caldo, abbastanza morbido, fresco con buona sapidità, di corpo, equilibrato. Lunga persistenza gusto-olfattiva che riconferma le eleganti note percepite all'olfatto

#### ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, si sposa felicemente con gli antipasti di pesci e carni, salumi crudi e cotti, primi piatti con sugo di pesce o crostacei, frittiture miste all'italiana, pesci bolliti, salsati o fritti o cotti al forno. Ideale con tutti i tipi di crostacei

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

#### CALICE CONSIGLIATO

Calice a flute ampio per grandi spumanti metodo classico



# COLONNARA

VITICULTORI IN CUPRAMONTANA



[www.colonnara.it](http://www.colonnara.it)