LUIGI GHISLIERI

Cuvée del Presidente
Brut Metodo Classico Verdicchio DOC Biologico

COLONNARA
VITICULTORI IN CUPRAMONTANA

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

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, fritture 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

www.colonnara.it