

# UBALDO ROSI

## Brut Metodo Classico Riserva Millesimato Verdicchio DOC Classico

Nobile spumante metodo classico Riserva da sole uve verdicchio che matura sui lieviti per 60 mesi. Un vino ricercato, lavorato a mano, eccellenza delle Marche, e non solo, premiato come Terzo Miglior Spumante d'Italia 2013. Questo vino porta con merito e rispetto il nome di uno dei primi protagonisti dello spumante marchigiano: Ubaldo Rosi, che già dal 1843 riconobbe e comprese la vocazione del verdicchio alla spumantizzazione.

### TIPOLOGIA

Vino spumante fermentato in bottiglia secondo il metodo tradizionale

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1997

### ZONA DI PRODUZIONE

Collinare (500/600 mt. slm) nei comuni di Cupramontana e Apiro (Regione Marche)

### TERRENO

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 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

### GRADO ALCOOL

12,5% vol

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### COLORE

Giallo paglierino lucido con tenui riflessi verde-oro, perlate a grana finissima di lunga persistenza

### PROFUMO

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

### SAPORE

Secco di buon corpo, con grande complessità e pieno equilibrio. Lunga persistenza gustolfattiva che rimanda alle eleganti note percepite all'olfatto

### ABBINAMENTI

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, frittture 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

### 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)