

# LUIGI GHISLIERI

## Dosaggio Zero Metodo Classico Millesimato Verdicchio DOC Biologico

La versione dosaggio zero del nostro spumante dedicato al presidente che nel 1970 diede una forte spinta alla spumantizzazione del verdicchio in Colonnara. Metodo Classico di Verdicchio in purezza, affinato almeno 42 mesi sui lieviti. La tradizione Colonnara in una nuova esperienza di gusto.

### 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, 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)