



Maltempo



Verdicchio spumante di qualità Pas Dosé Metodo Martinotti

Uvaggio: Verdicchio 100%

Prima annata di produzione: 2018

Zona di produzione: Castelplanio (Copparoni)

Superficie Vigneto: ha 1,2

Esposizione: Nord, nord/est

Resa in uva per ettaro: 90-110 q.li/ettaro

Terreno: Calcareo, siliceo, sabbioso, argilloso

Concimazione: Letame pelletato biologico

Età media del vigneto: 20 anni

Sistema di allevamento: Guyot doppio

Andamento stagionale: Inverno mite e poco piovoso che ha anticipato la ripresa vegetativa.

Primavera con piogge consistenti tra maggio e giugno, estate calda

Vendemmia: Prima settimana di Settembre

Metodo di vendemmia: Manuale

Vinificazione e invecchiamento: Vinificazione in bianco, defecazione del mosto, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata inferiore a 14°C con lieviti selezionati, presa di spuma in autoclave per 180 giorni (Metodo Martinotti), affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi

Grado alcolico: 12 %vol

Temperatura di servizio: 6 – 8 °C

Colore: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli brillanti

Profumo: Note di ananas e agrumi, mela verde, profumi di fiori bianchi

Sapore: Sapido, fresco, minerale, perlage fine

Abbinamenti: Aperitivi, piatti a base di pesce, crudi

Punti di forza del vino: Bevibilità, verticalità, freschezza, piacevolezza

Numero medio di bottiglie prodotte: 11.000