



BRUT

SPUMANTE BRUT

VINO BIOLOGICO

BOTTIGLIE
750 ml

CARTONE
6 Bottiglie

Dalle nostre colline, la freschezza si fa bollicina.

TIPOLOGIA	Vino Spumante Brut
DENOMINAZIONE	VINO SPUMANTE BRUT BIO
ANNATA	2024
UVE	Prodotto con uve CHARDONNAY 100%
TIPO DI CONDUZIONE	Biologica certificata
ZONA DI PRODUZIONE	Pesaro
GIACITURA	Collinare
ALTITUDINE	200m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud-Est
TIPOLOGIA DI TERRENO	Medio impasto, tendenzialmente calcareo
DENSITÀ D'IMPIANTO	3300 ceppi/ha
ETÀ DELL'IMPIANTO	30 anni
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	Manuale in piccole cassette da 20 kg, effettuata ai primi di agosto, con selezione su pianta dei grappoli migliori
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice a freddo dei grappoli interi; decantazione statica a freddo e fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata [14 °C] con l'utilizzo di lieviti selezionati biologici
PRESA DI SPUMA	Rifermentazione in autoclave di acciaio inox secondo il Metodo Charmat [o Metodo Martinotti], con sosta di tre mesi sui propri lieviti
GRADO ALCOLICO	12,0 % vol
ZUCCHERI RESIDUI	6 g/L

COME SERVIRLO E COME ABBINARLO

La sua freschezza, delicatezza, la sua immediatezza lo rendono perfetto per un aperitivo ma comunque la buona struttura e complessità fanno del BRUT un vino capace di accompagnare degli antipasti con crostini di burro e alici, frittelle di moscardini o pesce bianco leggermente condito con olio extravergine d'oliva.

ALLA VISTA

Giallo paglierino lucente.

PROFUMO

Al naso sprigiona sensazioni agrumate di lime e bergamotto accompagnate da note floreali quali gelsomino e tiglio ed erbe aromatiche come la maggiorana. Si percepiscono accenni salini.

SAPORE

Il perlage è fine, intenso e cremoso; il sorso è fresco ed appagante e subito si ritrovano quei tratti salini, agrumati e floreali di gelsomino ben evidenti già al naso. Piacevolmente morbido, è sicuramente equilibrato in tutte le sue parti con un finale persistente e gratificante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ideale a 6°C



VALORI MEDI PER 100 ml	
ENERGIA	300 kJ 72 kcal
GRASSI	< 0,1 g
di cui Acidi Grassi Saturi	< 0,1 g
CARBOIDRATI	1,2 g
di cui zuccheri	0,7 g
PROTEINE	0 g
SALE	0 g

ELENCO INGREDIENTI
UVE BIO
LIEVITI BIOLOGICI PER LA FERMENTAZIONE
SACCAROSIO BIOLOGICO
CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI: METABISOLFITO DI POTASSIO
AGENTI STABILIZZANTI: TANNINI BIO

IMBOTTIGLIATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA