

Ver' DiBolle

Vino Spumante Metodo Martinotti

BRUT METODO CHARMAT

- Tipologia:** vino spumante bianco
- Zona di produzione:** collinare (450 mt. slm) nel comune di Cupramontana (Regione Marche)
- Terreno:** argilloso e calcareo
- Vitigno:** verdicchio (100%)
- Sistema di allevamento:** Guyot
- Lavorazione:** Raccolta manuale e anticipata delle uve. Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione secondo il metodo Martinotti (Charmat)
- Grado alcool:** 12% vol
- Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante. Perlage numeroso, fine e persistente
- Profumo:** sentori di fiori gialli e note fruttate di mandorla, pesca e ananas
- Sapore:** secco, morbido, notevole freschezza e delicata sapidità. Piacevoli sentori aromatici di mandorla nel finale
- Abbinamenti:** ottimo per l'aperitivo, è vino che accompagna i freschi piatti estivi dalla delicata struttura come crostacei bolliti conditi con maionese, frutti di mare, olive all'ascolana fritte e fritto misto all'italiana, insalate di tonno e legumi, paste fredde e insalate di riso.
- Temperatura di servizio:** 8-10° C
- Calice consigliato:** calice a flute di media altezza

