



Spumante Metodo Classico Millesimato

Spumante Metodo Classico Millesimato Brut Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC "Giuseppe Bonci"

POSIZIONE GEOGRAFICA:	Contrada Pietrone, sito in Cupramontana, esposta a Nord a 450 m. s.l.m.
TIPO DI TERRENO:	Medio impasto calcareo
VITIGNO:	Verdicchio 100%
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
CEPPI PER ETTARO:	2.200
RESA PER ETTARO:	110 q.li da disciplinare 80 q.li aziendali
VINIFICAZIONE:	Raccolta delle uve in anticipo, pressatura soffice, pulizia dei mosti e fermentazione a temperatura controllata per 20 gg. Rifermentazione in bottiglia
INVECCHIAMENTO:	84 mesi sui lieviti
AFFINAMENTO:	6 mesi in bottiglia
BOTTIGLIE :	4.000

Dati analitici del vino

TENORE ALCOLICO:	12,0 % Vol
ACIDITA' TOTALE:	7%
ZUCCHERI RESIDUI:	5 gr. lt.

Caratteristiche organolettiche

COLORE:	Giallo brillante con riflessi dorati
BOUQUET:	Profumi intensi e fragranti, sentori di frutta fresca, mandorla e note di spezie e agrumi
CONSERVAZIONE:	15°C
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Flute grande
ABBINAMENTO CONSIGLIATO:	Ottimo aperitivo può essere utilizzato a tutto pasto
PERIODO DI CONSUMO:	6 anni e più dalla messa in commercio