Spumante Dolce

Uno spumante metodo charmat dall'anima dolce, per accompagnare ed esaltare frutta e dessert.

ZONA DI PRODUZIONE
Colline dei Castelli di Jesi, nei nostri vigneti di Maiolati Spontini e Castelbellino.
VITIGNI
50% Verdicchio, 50% Chardonnay
TIPOLOGIA TERRENO
Medio impasto, esposto a Nord/Est
SISTEMA ALLEVAMENTO
Guyot
SPUMANTIZZAZIONE
Metodo charmat lungo, con fermentazione a bassissima temperatura in autoclave per 12 mesi per una lenta presa di spuma con lieviti selezionati
ASPETTO
Perlage finissimo e persistente con spuma cremosa
COLORE
Giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO
Particolarmente elegante, agrumato con sentori di frutta esotica
GUSTO
Una delicata dolcezza piacevolmente fusa con il perlage
ABBINAMENTI
Vino ideale da dessert, accompagna dolci, biscotti secchi e frutta
TEMPERATURA DI SERVIZIO
8°-10° C.