

Metodo Classico Millesimato Chardonnay Brut

IGT MARCHE BIANCO
SPUMANTE DI QUALITÀ



Premi

AIS Marche Le Marche nel bicchiere 2024

Technical Information

Our classic method sparkling wines are all vintage-dated and made from pure varietals, vinified using a closed and manual production process at every stage. Disgorging is done in small batches of 100 bottles, with manual labeling and numbering. Aging on the lees ranges from a minimum of 28 months to over 60 months. Organic product.

ORIGINE Cupi di Visso (MC). Nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, Regione Marche, Italia.

TIPO DI SUOLO Il terreno ha uno scheletro moderatamente alto a seconda delle zone, una tessitura franco-argillosa, con una reazione mediamente alcalina (pH 8,1) e una leggera presenza di calcare totale (9,9%).

VIGNETI 100% Chardonnay

SISTEMA DI COLTURA Guyot.

ALTTUDINE 1000 metri sul livello del mare. Viticoltura eroica di montagna in altitudine.

ESPOSIZIONE Sud-Est

SUPERFICIE VITICOLA 2 HA

DENSITÀ DI VITI PER HA 3500

PRODUZIONE DI UVA PER HA 6 t

ETA' MEDIA DELLE VITI 10 anni

EPOCA DI RACCOLTA Dalla prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE Pressatura soffice delle uve intere e fermentazione a temperatura controllata. Dopo la prima fermentazione alcolica, segue un affinamento di 14 giorni in botte grande 10 HL.



EVOLUZIONE E AFFINAMENTO In vasche d'acciaio inox e con un breve periodo in botti grandi all'italiana. Segue un affinamento sui lieviti per un minimo di 48 mesi. Tiraggio, operazioni di remuage e sboccatura, etichettatura e numerazione delle bottiglie interamente manuali.

Caratteristiche analitiche

ALCOL 13,5

ZUCCHERO RESIDUO Brut

ACIDITÀ TOTALE 9,5 grammi/litro

Esame organolettico

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire fresco, a 8/10 gradi.

CONSIGLI DI SERVIZIO Vino sapido e strutturato. Ottimo con tartufi, piatti di pesce – anche crudi. Formaggi stagionati e salumi.

Awards

AIS Marche Le Marche nel bicchiere 2022

Technical Information

ORIGIN

Cupi di Visso (MC), in the heart of the Sibillini Mountains National Park, Marche Region, Italy.

SOIL TYPE

The soil has a moderate skeletal structure, a clay-loam texture, with a slightly alkaline reaction (pH 8.1) and a light presence of total limestone (9.9%).

VINEYARD

100% Chardonnay

TRAINING SYSTEM

Guyot. Conservative organic farming.

ALTITUDE

1000 meters above sea level. Heroic high-altitude mountain viticulture.

EXPOSURE

Southeast.



VINEYARD AREA

2 hectares.

VINE DENSITY PER HECTARE

3500 vines.

GRAPE PRODUCTION PER HECTARE

6 tons.

AVERAGE AGE OF VINES

10 years.

HARVEST PERIOD

From the first decade of September.

VINIFICATION

Gentle pressing of whole grapes and fermentation at controlled temperatures.

EVOLUTION AND AGING

Aged in stainless steel tanks, followed by a short period in large Italian-style oak casks. The wine then undergoes aging on the lees for a minimum of 48 months. Riddling, disgorging, labeling, and numbering of bottles are all done manually.

Analytical Characteristics

ALCOHOL CONTENT

13.5%

RESIDUAL SUGAR

Brut

TOTAL ACIDITY

9.5 grams/liter

Organoleptic Examination

SERVING TEMPERATURE

Serve chilled, at 8-10°C.

SERVICE SUGGESTIONS

A savory and structured wine. Excellent with truffles, seafood dishes, as well as aged cheeses and cured meats.