

Vino Spumante Brut "Anno Domini 1579" - Provima



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Colline di Matelica (MC) – 350 m s.l.m
- Regione: Marche
- Uvaggio: Verdicchio 50%, Chardonnay 50%
- Resa: 100 - 110 q
- Terreno: Argilloso-calcareo
- Vendemmia: Raccolta anticipata delle uve (inizio agosto), pigiatura e pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata di 14-16°C con aggiunta di lieviti selezionati. Rifermentazione in autoclave a 12 °C (fine agosto)
- Affinamento: 3 mesi di maturazione sui lieviti (da settembre a novembre), 2 mesi in bottiglia (dicembre e gennaio).

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino, con riflessi verdognoli.
- Profumo: Elegante ed intenso con note floreali (acacia e ginestra) e fruttate (pompelmo, mela, albicocca e pesca).
- Gusto: Fresco e fragrante con grande e piacevole salinità finale. Perlage fine e persistente.