

# BRUT RISERVA

## Metodo Classico

linea  
BOLLICINE

La lavorazione sapiente di uve Verdicchio e una maturazione sui lieviti molto prolungata (48 mesi), riservano al palato sensazioni di grande armonia.

Fiore all'occhiello dell'azienda che, per prima nella regione, si è cimentata nell'utilizzo di uve Verdicchio per un metodo classico; prodotto in quantità limitata.

**Tipo di vino**  
spumante bianco.

**Zona d'origine**  
colline dei Castelli di Jesi nell'area definita Classica dal disciplinare.

**Terreno**  
di medio impasto.

**Uve**  
Verdicchio.

**Resa per ettaro**  
90 q

**Spumantizzazione**  
metodo classico con sosta sui lieviti molto prolungata.

**Aspetto**  
spuma bianca, fine e cremosa con perlage sottile e persistente.

**Colore**  
bianco paglierino, brillante con delicati riflessi verdi.

**Profumo**  
molto intenso, floreale, elegante e di grande persistenza.

**Sapore**  
secco, di morbida struttura, ricco di sapidità e grande personalità.

**Consumo**  
fino a tre anni successivi la sboccatura.

**Abbinamenti**  
la sua grande personalità ne favorisce l'abbinamento a tutto pasto, specialmente con il pesce e i crostacei.

**Temperatura di servizio**  
8° - 10° C

