



MUSA

VERDICCHIO DEI CASTELLI
DI JESI DOC SPUMANTE BRUT
METODO CLASSICO

Spumante ottenuto dalla presa di spuma e affinamento in bottiglia di 12 mesi. Si presenta con un perlage fine tipico di una elaborazione in bottiglia ed una freschezza vivace ed elegante nei profumi e al palato.

Spumante obtained with a 12 month, in bottle re-fermentation process. It shows the fine perlage that is typical of in bottle processing, as well as a fresh and elegant flavour and taste.

Uvaggio / Grape variety:

Verdicchio 100%

Allevamento / Training system:

doppio capovolto
double arched cane

Resa Uva/ha / Grape yeald for ha:

100 quintali / 10 tons

Vinificazione / Fermentation:

acciaio temp. controllate
steel, controlled temperature

Affinamento / Ageing:

in bottiglia, 12 mesi sui lieviti
12 months in bottle on the yeasts

0,75 cl / 1,5 l

12% vol