

COLONNARA



UBALDO ROSI



BRUT METODO CLASSICO RISERVA

- Tipologia** vino spumante fermentato in bottiglia secondo il metodo tradizionale
- Prima annata di produzione** 1997
- Zona di produzione** collinare (500/600 mt. slm) nei comuni di Cupramontana e Apiro (Regione Marche)
- Terreno** origine marina, di medio impasto, con punte elevate di argilla e sabbia
- Vitigno** verdicchio 100% (autoctono)
- Sistema di allevamento** doppio capovolto, Silvoz e Guyot
- Resa** 90 quintali di uva ad ettaro
- Lavorazione** l'affinamento in bottiglia avviene in stiva nella cantina di invecchiamento. Tutte le fasi di lavorazione (Remoige, Degorgement) vengono effettuate manualmente. La permanenza sui lieviti non è inferiore ai 5 anni dalla presa di spuma. In etichetta è indicata sia la vendemmia che il periodo di sboccatura
- Grado alcool** 12,5% vol
- Colore** giallo paglierino lucido con tenui riflessi verde-oro, perlate a grana finissima di lunga persistenza
- Profumo** intenso, fresco e penetrante, di particolare finezza con netta fragranza di crosta di pane e con ricordi di foglia di alloro e fiori di mandorlo
- Sapore** secco di buon corpo, con grande complessità e pieno equilibrio. Lunga persistenza gusto-olfattiva che rimanda alle eleganti note percepite all'olfatto
- Abbinamenti** compagno ideale da tutto pasto è consigliato in particolare con antipasti di pesce e carni delicate, salumi crudi e cotti, paste e risotti con sugo di pesce o crostacei o tartufi bianchi, frittiture miste, pesci nobili bolliti e salsati, o cotti al forno con vino e aromi. Ideale con i crostacei cotti in qualsiasi modo e con i piatti di pesce della cucina internazionale
- Temperatura di servizio** 8-10° C.
- Calice consigliato** calice a flute ampio per grandi spumanti metodo classico