



## PRIMO

### Vino spumante Metodo Classico Brut

**Uve:**

Verdicchio.

**Tipo di vino:**

Bianco secco.

**Zona di origine:**

Serra de' Conti, vigneti di proprietà aziendale.

**Terreno:**

Medio impasto (fresco, sabbioso e minerale) con esposizione sud-ovest.

**Vendemmia:**

Molto anticipata per preservare l'acidità dei mosti.

**Vinificazione:**

Permanenza sui lieviti 24-36 mesi a seconda dell'annata.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**Colore:**

Giallo paglierino con riflessi verdi.

**Profumo:**

Nota aromatica pronunciata di freschezza e sentori persistenti di agrumi, fiori bianchi, frutta bianca ed erbe aromatiche.

**Sapore:**

Corpo pieno, complesso, elegante, fresco, minerale, sapido con una piacevole contaminazione acidula e un finale persistente.

**Caratteristiche:**

Spuma elegante e persistente, fresco, con profumi intensi di lieviti e crosta di pane.

**Abbinamenti:**

Si abbina perfettamente con qualsiasi piatto importante di frutti importanti di mare e molluschi, crostacei e crudità, primi piatti con erbe aromatiche, funghi e tartufi, con formaggi semi-stagionati.

**Temperatura di servizio:**

11-12°C

**Alcol\*:**

13-13,5% vol

\*Variabilità a secondo dell'andamento meteorologico dell'annata di produzione