



Anno Domini 1579

Vino Spumante Brut



È il nostro omaggio alla prima testimonianza della presenza del vitigno "Verdicchio" nel comprensorio di Matelica risalenti al XVI secolo. Terra dalle risorse sempre sorprendenti che ben ha accolto anche una varietà internazionale e nobile come lo Chardonnay. Questo spumante quindi nasce dalla vendemmia anticipata di una selezione di grappoli di Verdicchio e Chardonnay accuratamente vinificati per esaltarne la freschezza e la sapida acidità oltre alla ampia ricchezza aromatica fatta di eleganti aromi fruttali e floreali. Dal gusto sapido e fresco grazie alla rifermentazione in autoclave si arricchisce di un perlage fine e persistente.

Tipo di vino	Spumante bianco.
Zona d'origine	Colline di Matelica (MC) – 350 m s.l.m.
Terreno	Argilloso-calcareo.
Uve	Verdicchio 50%, Chardonnay 50%
Resa per ettaro	100 - 110 q
Lavorazione	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).
Aspetto	Spuma bianca, fine e con buona persistenza.
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo	Elegante ed intenso con note floreali (acacia e ginestra) e fruttate (pompelmo, mela, albicocca e pesca).
Sapore	Fresco e fragrante con grande e piacevole salinità finale. Perlage fine e persistente.
Consumo	Fino a 2 anni dalla vendemmia.
Abbinamento	Antipasti e primi piatti a base di pesce, fritti, pesce crudo. Perfetto per l'aperitivo.
Temperatura di servizio	8-10°C

