

Vino Spumante Brut "Anno Domini 1579" - Provima



## LA VIGNA:

 Zona di produzione: Colline di Matelica (MC) – 350 m s.l.m

• Regione: Marche

Uvaggio: Verdicchio 50%,

Chardonnay 50%

Resa: 100 - 110 q

• Terreno: Argilloso-calcareo

 Vendemmia: 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).

## IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino, con riflessi verdognoli.
- Profumo: Elegante ed intenso con note floreali (acacia e ginestra) e fruttate (pompelmo, mela, albicocca e pesca).
- Gusto: Fresco e fragrante con grande e piacevole salinità finale. Perlage fine e persistente.