



Verdicchio dei Castelli di Jesi Brut "GASPERINO"



TIPOLOGIA: Vino spumante bianco

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Doppio capovolto, Silvoz e Guyot

RESA: 90 quintali di uva a ettaro

VITIGNO: Verdicchio (autoctono)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

TERRENO: Di origine marina, di medio impasto, con punte elevate di argilla e sabbia

ZONA DI PRODUZIONE: Collinare (500/600 mt. slm) nei comuni di Cupramontana e Apiro (Regione Marche)

LAVORAZIONE: Raccolta manuale e anticipata delle uve. Pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione in grandi tini secondo il metodo Martinotti (charmat)

COLORE: Giallo con riflessi verdi, brillante e cristallino con un'effervescenza fine e persistente

PROFUMO: Delicati sentori floreali di acacia e mimosa, fiori gialli e note fruttate di mandorla e pesca

SAPORE: Secco, delicato, abbastanza morbido, notevole freschezza e delicata sapidità. Piacevoli sentori finali aromatici di mandorla (tipici del Verdicchio)

STORIA: Gira voce che la fama di Gasperino Er Carbonaro, assai esperto nel selezionare buoni vini e nell'evitare sperperi e ruberie, fosse giunta fino alle vigne e ai poderi marchigiani. Ed è proprio qui, a Fabriano, dove già nel 1622 si produceva spumante, che, nelle cantine della residenza estiva del Marchese del Grillo, si può oggi degustare questo ottimo Vino Verdicchio spumantizzato.

ABBINAMENTI: Una bollicina delicata con note di fiori e frutta perfetta da abbinare ad antipasti di verdure, pesce e carne.

GRADO ALCOLICO: 12%

CALICE CONSIGLIATO: Calice a flûte di media altezza

Associazione Marchese Inofrio Del Grillo Fabriano

✉ E-mail : marchesedelgrillofabriano@gmail.com

☎ Cell. +39 348 3740129 +39 339 1349396

