

Poderi Mattioli

DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità

Zona produttiva Serra de' Conti (AN), nel vigneto Grecale a 300/350 metri s.l.m. con esposizione est/nord est.

Vitigno Verdicchio, Chardonnay

Tipologia del terreno Terreno argilloso/sabbioso di medio impasto.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Pressatura soffice delle uve, con selezione del mosto di sgrondo. 1ª Fermentazione Alcolica ed affinamento: in serbatoi di acciaio, a temperatura controllata tra 14/18 °C per un periodo di 10/15 giorni. Fermentazione malolattica: non svolta. 2ª Fermentazione Alcolica: in bottiglia a temperatura di cantina 16/18 °C per un periodo di 3 mesi. Imbottigliamento: circa 5/6 mesi dopo la vendemmia.

Dosaggio 0 gr/l, Brut nature

Affinamento sui lieviti 48 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

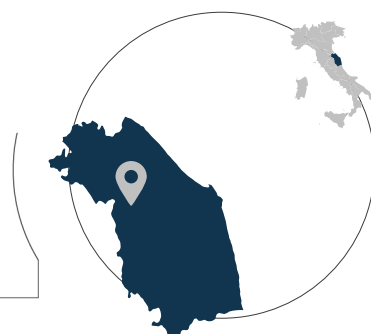
Colore Colore giallo paglierino con riflessi dorati e un perlage finissimo persistente.

Profumo Al naso il bouquet è straordinariamente intenso, ampio e complesso; cioccolato bianco e nocciola con preziose pennellate di spezie, cera d'api e miele.

Sapore In bocca sono percettibili in maniera molto delicata e armoniosa i sentori tipici derivanti dall'affinamento sui lieviti. Conquista per la pienezza perfettamente bilanciata dalla freschezza che ne sorregge il gusto.

Abbinamenti Da accostare ad una crudité di mare.

Temperatura di servizio 6/8° C



SERRA DE' CONTI / MARCHE



PODERI MATTIOLI



ANNO DI FONDAZIONE | 2010



ENOLOGO | GIACOMO MATTIOLI



VITIGNI | VERDICCHIO, CHARDONNAY

