



INFORMAZIONI GENERALI

Denominazione: Varà Spumante Brut Bianco

Zona di produzione: Urbisaglia, Provincia di Macerata

Vigneto: Vigneto di Urbisaglia

Altitudine vigneto: 250 m. s.l.m

Tipologia terreni: Argille limose debolmente sabbiose sovra consolidate, leggermente marnose (contenuto in carbonati), finemente fessurate e superficialmente ossidate.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità: 5000/h

Uvaggio: 100% IGT Marche Passerina

Produzione per ettaro: 90 q.li

METODO DI VINIFICAZIONE

Epoca di vendemmia: Prima decade di agosto

Vinificazione: Le uve vengono raffreddate prima della lavorazione così da conservare tutto loro corredo aromatico. Subito dopo, le uve, vengono avviate ad una breve macerazione

Fermentazione alcolica: Il mosto ottenuto viene fatto fermentare alla temperatura di 13°C così da conservare tutto il corredo aromatico delle uve. In primavera si procede alla rifermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti.

Fermentazione malolattica: Malolattica non svolta

Affinamento: In autoclave per 6 mesi, poi in bottiglia

DESCRIZIONE

Brillante, di color paglierino molto scarico con riflessi quasi platinati e dal perlage minuto si esprime al naso con eleganti fragranze dove dominano il frutto della passione e dolci note floreali. Morbido, gradevolmente fresco e sapido allunga le sue caratteristiche con buona persistenza in un finale di bella finezza e armonia.

Gradazione alcolica: 12 %

Temperatura di servizio: 8°

