



## 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°

