



Tenuta Piano *di* Rustano



CAVALIER VINCENZO

VERDICCHIO DI MATELICA
SPUMANTE BRUT
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Tenuta Piano *di* Rustano

CAVALIER VINCENZO

ZONA DI PRODUZIONE	Loc. Rustano, Comune di Castelraimondo (MC) Marche, ITALIA
ALTITUDINE DELLA VIGNA	400 s.l.m.
GIACITURA	Collinare
ESPOSIZIONE	Nord
TIPOLOGIA DI TERRENO	Medio impasto, tendenzialmente argilloso con presenza di calcare
ETÀ DEL VIGNETO	30 anni
VARIETÀ DELLE UVE	100% Verdicchio
VOL.	12% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	8,50 g/L
RESIDUO ZUCCHERINO	5 g/L
SISTEMA D'ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ D'IMPIANTO	3.700 ceppi/ha
PERIODO VENDEMMIA	Seconda decade di Settembre
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice a grappoli interi, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox
AFFINAMENTO	6 mesi in acciaio inox, tirage in bottiglia (metodo classico) e 24 mesi sui lieviti
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	3 mesi dopo sboccatura
DESCRIZIONE	Giallo paglierino, perlage fine e persistente. All'olfatto è avvolgente ed intenso con note di mela grattugiata, camomilla, malva e una delicata fragranza di lievito. In bocca il palato è accarezzato da una bollicina sottilissima, emergono poi le note eleganti di nespola, pesca bianca, mandorla. Chiude con un piacevole abbraccio agrumato e minerale.
ABBINAMENTI	È ottimo per l'utilizzo a tutto pasto, dall'aperitivo fino ai secondi piatti. Si sposa bene con portate di pesce e carni bianche, con il ciauscolo tipico delle Marche e con formaggi a pasta molle. Cruditè di pesce spada con salsa al mango.

TENUTA PIANO DI RUSTANO soc. agr.

Sede legale: Via Giovanni XXIII n. 1 | Cantina: Loc. Piano di Rustano n. 5 | 62022 Castelraimondo (MC) | Mob. 339 3217530
C.F./P.I. 01908200437 | info@pianodirustano.it | www.pianodirustano.it