

MUSA

VERDICCHIO DEI CASTELLI
DI JESI DOC SPUMANTE BRUT
METODO CLASSICO

Spumante ottenuto dalla
presa di spuma e affinamento
in bottiglia di 12 mesi.

Si presenta con un perlage
fine tipico di una elaborazione
in bottiglia ed una freschezza
vivace ed elegante nei
profumi e al palato.

*Trockener Schaumwein, gewonnen
durch Schaumbildung/Moussieren
und Flaschenreifung von 12
Monaten. Er kommt mit einer
feinen Perlage - typisch für die
Verarbeitung in der Flasche - und
eine lebendige und elegante
Frische im Bouquet und am
Gaumen.*

Uvaggio / Rebsorten:

Verdicchio 100%

Allevamento / Erziehung:

doppio capovolto

Doppelstreckbogen

Resa Uva/ha / Ertrag Trauben/ha:

100 quintali / 100 Zentner

Vinificazione / Vinifikation:

acciaio temp. controllate

Edelstahltank bei kontrollierter Temp.

Affinamento / Ausbau:

in bottiglia, 12 mesi sui lieviti

Flaschenreifung, 12 Monate auf Hefe

0,75 cl / 1,5 l

12% vol

