



## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC SPUMANTE

### EXTRA BRUT METODO CLASSICO "DARINI"



**Area di produzione:** loc. Colognola 450m. s.l.m.

**Bottiglie prodotte:** 3000

**Uvaggio:** Verdicchio 100%

**Produzione uva per ettaro:** 90 q/ha

**Vendemmia:** a mano

**Annata:** 2013

**Sboccatura:** 2017

**Prima Fermentazione:** acciaio, temperature controllate

**Presatura di Spuma:** in bottiglia per almeno 36 mesi

**Alc. Vol.:** 12%

**[2013]**

**Acidità Totale:** 8,08 g/l acido tartarico

**Zuccheri residui:** 4,7 g/l

*Vino spumante prodotto in quantità limitata secondo il metodo classico. E' affinato per almeno 36 mesi in bottiglia sui lieviti di rifermentazione. Si presenta con un perlage fine e persistente ed un palato intenso.*

**AZIENDA AGRICOLA TENUTA MUSONE SOCIETA' AGRICOLA A R.L.**

**Sede Legale e Amm.:** Via Campania, 19 - 60035 JESI (AN) ITALIA Tel. 073121801 – Fax 0731200355 E-mail: [amministrazione@tenutamusone.it](mailto:amministrazione@tenutamusone.it)

**Sede Operativa:** Cantina Colognola - 62011 CINGOLI (MC) ITALIA Tel. e Fax 0733616438 E-mail: [cantinacolognola@tenutamusone.it](mailto:cantinacolognola@tenutamusone.it)

**Web:** [www.tenutamusone.it](http://www.tenutamusone.it)