



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC SPUMANTE
BRUT METODO CLASSICO "MUSA"



Area di produzione: loc. Colognola 450m. s.l.m.
Bottiglie prodotte: 10.000
Uvaggio: Verdicchio 100%
Produzione uva per ettaro: 90 q/ha
Vendemmia: a mano
Annata: 2015
Sboccatura: 2017
Prima Fermentazione: acciaio, temperature controllate
Presa di Spuma: in bottiglia per almeno 12 mesi
Alc. Vol.: 12%
Acidità Totale: 7,36 g/l acido tartarico
Zuccheri residui: 6,1 g/l

Vino spumante ottenuto grazie ad una presa di spuma di almeno 12 mesi. Il Musa risulta così fresco, morbido e fragrante, I profumi ricordano molto la frutta verde ad inizio maturazione. Il perlage è fine e persistente con una gradevole schiuma bianca.

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

Sede Operativa: Cantina Colognola - 62011 CINGOLI (MC) ITALIA Tel. e Fax 0733616438 E-mail: cantinacognola@tenutamusone.it

Web: www.tenutamusone.it