



DARINI

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOC SPUMANTE EXTRA BRUT
METODO CLASSICO

Spumante prodotto in quantità limitate elaborato secondo il metodo classico, firmato dal proprietario e ideatore della cantina, Walter Darini. Si presenta con una schiuma bianca delicata ed un perlage fine e persistente, al palato è ricco ed intenso.

Trockener Schaumwein, hergestellt in begrenzten Mengen nach der klassischen Methode. Signiert vom Eigentümer und Schöpfer der Kellerei, Walter Darini. Er kommt mit einem zarten weißen Schaum und feiner, anhaltender Perlung, reich und intensiv 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, oltre 48 mesi sui lieviti

Flaschenreifung, über 48 Monate auf der Hefe

0,75 cl / 1,5 l

12% vol