



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