



## 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.

*A spumante bottled in limited quantities using the classical method and signed by the cellar's owner and founder, Mr. Walter Darini. It shows a delicate white foam, a fine and persistent perlage and a rich and intense taste.*

---

**Uvaggio / Grape variety:**

Verdicchio 100%

---

**Allevamento / Training system:**

doppio capovolto  
*double arched cane*

---

**Resa Uva/ha / Grape yeald for ha:**

100 quintali / 10 tons

---

**Vinificazione / Fermentation:**

acciaio temp. controllate  
*steel, controlled temperature*

---

**Affinamento / Ageing:**

in bottiglia, oltre 48 mesi sui lieviti  
*more than 48 months in bottle on the yeasts*

---

0,75 cl / 1,5 l

12% vol