



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 yield for ha:

100 quintali / 10 tons

Vinificazione / Fermentation:

acciaio temp. controllate
steel, controlled temperature

Affinamento / Ageing:

in bottiglia, oltre 60 mesi sui lieviti
more than 60 months in bottle on the yeasts

0,75 cl / 1,5 l

12% vol