



# AQUARIUM

Vino Spumante BRUT

## ZONA D'ORIGINE

Comune di Staffolo, zona classica antica

## TERRENO

Sabbioso tufo

## UVE

Verdicchio 100%

## FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

## RACCOLTA

Notturna nella prima settimana di Settembre

## VINIFICAZIONE

Metodo Charmat con 3 mesi di rifermentazione in autoclave

## AFFINAMENTO

In bottiglia per 12 mesi

## PERLAGE

Fine e continuo

## COLORE

Giallo paglierino brillante

## PROFUMO

Frutta bianca matura

## SAPORE

Pieno, cremoso, fresco ed equilibrato con un fragrante finale di nocciola

## ABBINAMENTI

Ideale con piatti a base di pesce, crostacei

## TEMPERATURA DI SERVIZIO °C

8 °C

## PERIODO DI CONSUMO

Fino a due anni dall'imbottigliamento

750 ml

**AZIENDA AGRICOLA TRE CASTELLI**

via San Francesco, 2/A - Staffolo (AN) ITALIA • tel/fax +39 0731 779283 • e-mail: [info@vignedileo.it](mailto:info@vignedileo.it)