



# BRUT

## Vino Spumante

### 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

il autoclave

### PERLAGE

Fine e continuo

### COLORE

Giallo paglierino brillante

### PROFUMO

Frutta bianca matura

### SAPORE

Fresco ed equilibrato con un fragrante finale di leggera 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)