

LUIGI GHISLIERI

Cuvée del Presidente

BRUT METODO CLASSICO VERDICCHIO DOC



Tipologia	vino spumante fermentato in bottiglia secondo il metodo tradizionale
Prima annata di produzione	1980
Zona di produzione	collinare (500/600 mt. slm) nei comuni di Cupramontana e Apiro (Regione Marche)
Terreno	di origine marina, di medio impasto, con punte elevate di argilla e sabbia
Vitigno	verdicchio (autoctono)
Sistema di allevamento	doppio capovolto, Silvoz e Guyot
Resa	90 quintali di uva a ettaro
Lavorazione	l'affinamento delle bottiglie avviene in stiva nella cantina di invecchiamento. Tutte le fasi di lavorazione (Remoige, Degorgement) vengono effettuate manualmente. La permanenza sui lieviti non è inferiore ai 30 mesi dalla presa di spuma. In etichetta è indicato il periodo di sboccatura
Grado alcool	12,5% vol
Colore	giallo paglierino vivace, brillante con bollicine molto fini, persistenti e numerose
Profumo	abbastanza intenso, elegante e tipico. Emergono sentori di crosta di pane, frutta matura e secca che ricorda le nocciole e le mandorle tostate
Sapore	secco, caldo, abbastanza morbido, fresco con buona sapidità, di corpo, equilibrato. Lunga persistenza gusto-olfattiva che riconferma le eleganti note percepite all'olfatto
Abbinamenti	vino da tutto pasto, si sposa felicemente con gli antipasti di pesci e carni, salumi crudi e cotti, primi piatti con sugo di pesce o crostacei, frittura miste all'italiana, pesci bolliti, salsati o fritti o cotti al forno. Ideale con tutti i tipi di crostacei
Temperatura di servizio	8-10° C
Calice consigliato	calice a flute ampio per grandi spumanti metodo classico