

MERLETTAIE BRUT

Vino spumante brut varietà Pecorino

Spuma candida e cremosa, colore giallo paglierino deciso e brillante venato di verde, perlage sottile e continuo. Al naso esprime note fragranti di lieviti seguite da profumi floreali di fiori di tiglio e di biancospino, il tutto su un piacevole fondo minerale. In bocca è avvolgente, piacevolmente fresco, morbido, dalla struttura che riempie il palato, dall'ottima rispondenza con le sensazioni già percepite al naso ed un finale di mandorle fresche. Ottimo aperitivo, da antipasti di pesce e non, superbo con le olive all'ascolana, accompagna egregiamente l'intero pasto a base di pesce, dall'antipasto all'arrostato.

Vino spumante brut varietà Pecorino

This wine has a white and creamy froth, a deep straw-yellow with green shades colour and a thin perlage. The scent expresses an aroma of yeast with grassy and hawthorn blossoms perfume. Its fresh almond's flavour is agreeable and soft to the palate. It is ideal for aperitif and fish plates.

Vino spumante brut varietà Pecorino

Dieser Wein hat einen reinen und sahnigen Schaum, eine Strohgelbe mit grünen Widerscheinen Farbe und ein dünnes Perlen. Der Geruch drückt duftende Noten von Hefen und einen Duft nach Feldkräutern und Weißdornblumen aus. Das Geschmack ist frisch und intensiv von frischen Mandeln. Er ist ideal für Aperitif Fischvorspeisen und Bratfisch.



MERLETTAIE BRUT

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE	GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA	GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSCEBIET
comune di Acquaviva Picena ed Offida, provincia di Ascoli Piceno	the towns of Offida and Acquaviva Picena, in Ascoli Piceno province	die Städte Offida und Acquaviva Picena, Provinz Ascoli Piceno
TERRENO	SOIL	BODEN
di medio impasto tendente all'argilloso	medium mixture, quite clayey	mittlere Dichte, ziemlich lehmig
ALTITUDINE	HEIGHT	HÖHE
280 metri sul livello del mare	280 metres above sea level	280 m.ü.M.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GROWING SYSTEM	ANBAUSYSTEM
cordone speronato	spur pruned cordon	Zapfenkordon
VENDEMMIA	HARVEST TIME	WEINLESE
manuale, prima decade di settembre	strictly by hand, first ten days of September	manuell, erste Dekade im September
VITIGNI	GRAPES' VARIETIES	REBSORTEN
Pecorino	Pecorino	Pecorino
VINIFICAZIONE	WINE PRODUCTION	WEINHERSTELLUNG
il mosto decantato viene posto a fermentare con lieviti selezionati a temperature controllate	the decanted must fermented with selected yeast at controlled temperature	Dekantierung des Mostes und dann Gärung mit ausgewählten Hefen unter kontrollierter Temperatur
SPUMANTIZZAZIONE	ACEING	ALTERUNG
metodo charmat martinotti, presa di spuma 25 gg; rimanenza in lieviti 5 mesi	Charmat-Martinotti method, froth making process for 25 days, refining with yeast for 5 months	Charmat Martinotti Methode, Beginn der Schaumbildung für 25 Tage, Verfeinerung mit Hefen für 5 Monate
AFFINAMENTO	REFINING	VERFEINERUNG
3 mesi in bottiglia	3 months in bottles	3 Monate in Flaschen
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	WAHRNEHMBARE EIGENARTEN
Colore giallo paglierino con riflessi verdi Profumo molto intenso e persistente Sapore morbido e fruttato Grado Alcolico 12,5%	Colour deep straw-yellow with green shades Scent very intense and persistent, grassy and hawthorn blossoms aroma Flavour fresh and sapid, it happens to be agreeable and soft to the palate Alcohol content 12,5%	Farbe Strohgelb mit grünen Widerscheinen Geruch intensiver und dauerhafter Duft nach Feldkräutern und Weißdornblumen Geschmack dauerhafter und intensiver Geschmack, weich und angenehm Alkoholgehalt 12,5%

MERLETTAIE
MERLETTAIE BRUT