



Feine, anhaltende Perlage. Trocken, delikater und harmonischer
 Perlage fine e persistente, secco, delicato e armonico

ANTON

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT
 METODO CHARMAT LUNGO

Short facts

WEINSORTE: 100% Verdicchio dei Castelli di Jesi
WEINBERG: in Morro D'Alba
MEERESHÖHE: 180 m
ANZAHL FLASCHENABFÜLLUNG: 3.500
ERZIEHUNGSFORM: Guyot
WEINSTÖCKE PRO HEKTAR: 5.700
ERNTZEIT: Mitte August
ERNTE: Handgelesen
GÄRUNG FÜR SEKT GRUNDWEIN:
 In Stahltanks bei Niedertemperatur
2. FERMENTIEREN: In Autoklaven unter Druck für
 längere Zeit, zur Erzeugung der Kohlensäure
 für weitere 12 Monate
ERTRAG PRO HEKTAR: 90 DOZ
REIFUNG: in Autoklaven für 5 Monate
 mit periodischer Battonage
AUSBAU: In Flasche für 4 Monate
ALKOHOLGEHALT: ca. 12% Vol.
SÄURE: PH 6

TIPO DI UVAGGIO: 100% Verdicchio dei Castelli di Jesi
VIGNETI: Morro D'Alba
ALTITUDINE: 180 s.l.m.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.500
ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI AD ETTARO: 5.700
EPOCA DI VENDEMMIA: metà agosto
VENDEMMIA: a mano in cassetine forate
FERMENTAZIONE BASE SPUMANTE
 Vasca di acciaio a bassa temperatura
2^A FERMENTAZIONE: In autoclave per un lungo
 periodo per la presa di spuma
RESA PER ETTARO: 90 quintali
MATURAZIONE: circa cinque mesi in autoclave con
 batonnage periodici
AFFINAMENTO: In bottiglia per almeno quattro mesi
GRADAZIONE ALCOLICA: mediamente 12% Vol.
ACIDITÀ TOTALE: PH 6



Feine, anhaltende Perlage. Strohgelb mit grünlichen und goldenen Reflexen.
*Perlage fine, regolare e persistente.
 Giallo paglierino con riflessi verdolini e dorati.*



Delikate Aromen von Früchten, Mandeln, weißem Pfirsich, zarten Blumen.
Delicatamente note fruttate di mandorla e pesca bianca che si fondono con sentori di fiori bianchi.



Schöne Saftigkeit, trocken, harmonisch, delikater, anhaltend. Am Gaumen voll, angenehm zu trinken, leicht aromatischer Abgang von Mandeln. Spritzig, frisch und schön ausgeglichen in seinen Komponenten.
Buona sapidità secco armonico, delicato e persistente, pieno, asciutto, gradevole si percepisce un finale aromatico di mandorle. Briosi e ben equilibrato nelle sue componenti.



Aperitif, Frittiertes aus dem Garten, Spaghetti allo scoglio, idealer Essensbegleiter von nicht zu intensiven Tellergerichten. *È buonissimo con le primizie dell'orto fritte. L'elegante sapidità lo consiglia sulle paste fredde, spaghetti allo scoglio, piatti della marineria, ottimo come aperitivo.*

SERVIER
 TEMPERATUR



TEMPERATURA DI
 SERVIZIO

SEKT
 FLUTE



FLUTE
 SPUMANTE

BODENTYOLOGIE - MITTLERE KONSISTENZ

Ausrichtung Süd - Südwest, somit sind die Reben einer optimalen Sonneneinstrahlung ausgesetzt und ermöglichen eine optimale Photosynthese. Der Boden, mit idealer Drainage und tiefem Wasserspeicher begünstigt das vertikale Wurzelwachstum. Starke Reben sind die Folge.

35% SAND
SABBIA

35% SCHLAMM
ARGILLA

TIPOLOGIA ED ESPOSIZIONE DEL TERRENO

MEDIO IMPASTO. La sua esposizione è orientata a SUD-SUD/OVEST ciò consente di accumulare un'abbondante energia luminosa per favorire l'attività fotosintetica.

Temperatura illuminazione ed esposizione sono elementi che giocano un ruolo fondamentale, componenti che influenzano in grande misura il risultato finale di un vigneto. Dotato di una buona dotazione di materia organica, è adattissimo alla coltivazione delle viti in quanto risulta molto ben drenante, di struttura profonda per favorire l'avanzare in profondità delle radici e ben dotato di ritenzione idrica, qualità molto importante nei climi mediterranei caratterizzati da una scarsa piovosità estiva.

KLIMA

Die Marken, auch „Italien in einer Region“ genannt, ist die Königin Italiens, da der Apennin auf das Meer und der Süden auf den Norden treffen. Das Klima ist subkontinental mit klaren klimatischen Veränderungen der Jahreszeiten. Heiße niederschlagsarme Sommer und kalte Winter mit regelmäßigem Niederschlag.

30% LEHM
LIMO

6,5 PH WERT
PH DEL TERRENO

CLIMA

Coste Colline e Montagne, la Regione Marche presenta notevoli varietà di situazioni, nella nostra area di produzione: Morro D'Alba in Provincia di Ancona, il clima è subcontinentale con rilevanti sbalzi di temperatura giornaliera e da stagione a stagione, estati calde ma in genere rinfrescate dalla brezza marina che favorisce il bilanciamento termico e inverni piuttosto freddi. Generalmente le precipitazioni non sono abbondanti ma in compenso a fronte di una piovosità non molto elevata si distribuiscono in modo abbastanza omogeneo nel corso dell'anno. In Estate è rilevante l'attività temporalesca mentre d'Inverno le irruzioni artiche continentali apportano gelo e neve che possono cadere per brevi periodi anche sul litorale.

Anton

B R U T

