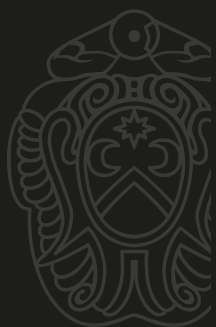


ZACCAGNINI



Custodi
di tradizioni



Le Bollicine

Metodo Classico
Vino Spumante Extra Brut

Seducente eleganza che
rapisce ad ogni sorso

Azienda Agricola Zaccagnini

Contrada Salmagina 9/10
60039 Staffolo AN - Italia
T. +39 0731 779892
M. +39 333 6690564
rosella@zaccagnini.it
info@zaccagnini.it
www.zaccagnini.it



 **MARCHE**
Nel cuore dell'Italia

/ AREA DI PRODUZIONE /

Vigneto: "Salmagina" nel comune di Staffolo (AN)

Terreno: di medio impasto con zone ricche di argilla alternate a zone più ricche di sabbia e di tufo

Esposizione: sud-ovest

Altitudine: 450 m.s.l.m.

Sistema di allevamento: doppio guyot

Età delle viti: 15/20 anni

Resa per ettaro: 80 ql/ha Verdicchio

Densità d'impianto: 3.000 piante/ha

Vitigni: Verdicchio 100%

/ VINIFICAZIONE E MATURAZIONE /

Vendemmia: manuale, con selezione delle uve. Pressatura soffice ad uva intera

Metodo Classico: Presa di spuma attraverso una rifermentazione in bottiglia e successivo affinamento per almeno 48 mesi sui lieviti

Aspetto: spuma morbida, perlage fine elegante e persistente

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Bouquet: fresco, fragrante, delicato, con note di frutta secca e crosta di pane

Gusto: armonico e strutturato

/ TEMPERATURA DI SERVIZIO /

8°C

/ ABBINAMENTI /

Da tutto pasto, ottimo come aperitivo, si sposa molto bene con tartare di tonno rosso agli agrumi e mandorle o con seppie ripiene alla spuma di piselli e croccante di pane

/ CONSUMO /

Si esprime al meglio se consumato entro i tre anni dalla sboccatura