



# Conte Leopardi

VITIGNO: Verdicchio

CLASSIFICAZIONE: Vino Spumante Brut

AREA di PRODUZIONE:

Le uve provengono dalle colline marchigiane, nelle aree tipiche di produzione del Verdicchio.

COMPOSIZIONE del SUOLO: Terreno di media struttura e argilloso.

TECNICA di PRODUZIONE: Metodo Martinotti/Charmat tramite rifermentazione in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante. Perlage numeroso, fine e buona persistenza. Delicati sentori di fiori gialli e note fruttate di mandorla e ananas.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI:

Ottimo aperitivo, è vino che accompagna i piatti di mare, fritti di pesce, paste fredde e insalate di riso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9 - 10°C.

ALCOHOL: 12%.