



MIRIZZI

'68

**Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
Extra Brut - Metodo Classico**





MIRIZZI

'68

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Extra Brut - Metodo Classico

Il 1968 rappresenta una data importante per la famiglia Bompreszi/Mirizzi: acquistarono dei vigneti in Jesi ed iniziarono a produrre vini di qualità. Questo spumante metodo classico è prodotto nell'unica parcella esposta a Nord del Vigneto Eroico di Monte Roberto a 300 mt s.l.m. Uve biologiche raccolte a fine agosto e affinamento sui lieviti per 30 mesi.

- Tipologia: Spumante metodo classico millesimato EXTRA BRUT
- Prima vendemmia: 2015
- Vigneto: Eroici di Monte Roberto, parcella aziendale di circa 6000 mq (0,6 ha) in collina con pendenze del 35% in coltivazione biologica.
- Terreno: Marne arenarie di consistenza sabbiose
- Uvaggio: Verdicchio in purezza
- Resa uva per vite: 2,8 Kg circa
- Epoca di vendemmia: ultima settimana di agosto, raccolta manuale
- Vinificazione ed affinamento: Vinificazione tradizionale in bianco a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica, dopo 10 mesi di affinamento sulle proprie fecce nobili con batonnage, si procede alla presa di spuma in bottiglia e dopo ulteriori 30 mesi si effettua la sboccatura. Ulteriore stasi in bottiglia prima della commercializzazione.
- Tenore alcolico: 13/13,5 % Vol variabile con l'annata
- Colore: Perlage fine, paglierino con riflessi verdi
- Profumo: crosta di pane, mallo di noce, leggera vaniglia
- Sapore: sorso elegante ed agrumato che invita al riassaggio
- Abbinamenti: spumante ideale a tutto pasto
- Temperatura di servizio: 8°C