



**UMANI RONCHI**  
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

Metodo Classico Extra Brut

# LH2 Extra Brut

VERSION 14

Version 14, come gli anni trascorsi dalla prima uscita di questo vino. Una cuvée prodotta da uve di Verdicchio e Chardonnay fatte maturare sia in acciaio che in legno piccolo, per raggiungere una maggiore complessità aromatica. L'affinamento prolungato sui lieviti dà origine ad uno spumante dal carattere netto e di spessore.

## Caratteristiche Generali

### VENDEMMIA PREVALENTE:

2021

### VITIGNI:

Verdicchio 78%, Chardonnay 22%

### DATA INIZIO VENDEMMIA:

Chardonnay 9 agosto 2021, Verdicchio 25 agosto 2021

### ANDAMENTO VENDEMMIALE

Annata 2021: dopo un inverno non molto freddo e sufficientemente piovoso, abbiamo avuto una primavera piuttosto fresca che ha ritardato il germogliamento della vite rispetto alle precedenti annate; la piovosità scarsa di questa stagione ci ha fatto vivere un'estate decisamente arida e molto calda per tutto il periodo. Una gestione oculata delle risorse idriche, della fertilità dei suoli e della chioma delle piante, è stata determinante per rimediare alle difficoltà causate dalla stagione, la resilienza della vite ha fatto il resto.

### DENOMINAZIONE

Metodo Classico Extra Brut

### VITIGNI

Verdicchio 78%, Chardonnay 22%

### ZONA DI PRODUZIONE

Marche, Colline del Verdicchio

### TERRENO

I vigneti, di età compresa tra gli otto e i trenta anni, sono situati nella fascia collinare che va dai 150 ai 350 metri sul livello del mare, sulle due sponde opposte della valle dell'Esino. I terreni, che risalgono a formazioni plio-pleistoceniche, si caratterizzano per essere molto profondi, franco argillosi e mediamente calcarei.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### RESA PER ETTARO

La resa dei vigneti non supera mai i 70-90 q.li per ettaro.

### VINIFICAZIONE

Dopo una pressatura soffice il mosto fiore viene raffreddato rapidamente per poi essere decantato in maniera statica.

### AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica dello Chardonnay si svolge in vasche d'acciaio e il successivo affinamento avviene in legno piccolo. Il Verdicchio viene fatto fermentare e affinare in serbatoi di acciaio. Successivamente viene eseguito l'assemblaggio tra le basi da spumantizzare provenienti da diverse annate, per poi iniziare la presa di spuma a temperatura esterna controllata. L'affinamento in bottiglia per 25-30 mesi perfeziona la maturità e l'equilibrio di questo Metodo Classico. Il residuo zuccherino è pari a 3,9 gr/lt.

### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,75 lt. 1,5 lt.

