



Postè

Vino spumante brut Brut Metodo Charmat

Zona di Produzione: I vigneti si trovano nel Comune di Recanati (MC) in località Bagnolo.

Uvaggio: Maceratino (100%)

Esposizione vigneto ed altitudine: Nord-Ovest 200 mt.s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5333 ceppi per ettaro

Resa per ettaro : 70-80 q.li di uva

Suolo: terreno di medio impasto con ampie zone sabbiose

Epoca vendemmia: Inizio Settembre

Tipo di raccolta: uve, selezionate e raccolte a mano in piccole cassette traforate.

Vinificazione: Spremitura "soft" con pressa pneumatica a bassa pressione, fermentazione dei mosti attivata e guidata in cantina con aggiunta di lieviti selezionati.

Presatura di spuma: in autoclave con metodo Charmat

Caratteristiche organolettiche:

Vino giovane, giallo verdolino limpido; perlage fine e persistente, sentori floreali ed erbacei. Secco e leggero al gusto è un vino fresco, di qualità fine, armonico ed equilibrato.

Abbinamenti consigliati:

Ideale per aperitivi, antipasti di pesce e di carne, fritto di pesce dell'Adriatico, arrosti di pesce.

Tenore alcolico: 11,50 vol.

Temperatura di servizio: 8°-10°C.

Numero Bottiglie Prodotte: 1300



Azienda Agraria "I Tre Filari" di Sabbatini Silvia
Contrada Bagnolo nr. 38/A - 62019 Recanati (Mc)
tel/fax: (+39) 071 982499 - cell: 335 8089885 - 338 2870044
itrefilari@virgilio.it - www.itrefilari.it