



# 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