FEDERICO MENCARONI

BRUT

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOP
Metodo Classico Brut

Tipologia
Brut
Uve
Verdicchio 100%
Sistema d'allevamento
Guyot
Resa per ettaro
95 q
Epoca di vendemmia
Ultima decade di agosto
Vinificazione e affinamento
Il grappolo viene pressato sofficemente e velocemente con una resa in mosto fiore del 40%. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 16°C e l'anno successivo viene effettuato il tiraggio. Rimane da 40 a 60 mesi sui lieviti per poi essere degorgiato con l'aggiunta di liqueur d'expedition e messo in distribuzione dopo 6 mesi.