



ACQUISTATO IL

"Primo" Spumante Verdicchio Doc Brut

Leggero e armonico



Per chi cerca una bollicina diversa, per chi vuole un prodotto fortemente territoriale, Primo Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Vino Spumante Brut, è la soluzione ideale. Lo propone Casalfarneto. Leggero e armonico, è una bolla estremamente versatile, perfetta come aperitivo ma anche capace di accompagnare piatti della cucina di mare. Prodotto con il metodo Charmat e una veloce rifermentazione del vino base in autoclave, questo Primo si presenta nel calice di un bel colore giallo tenue con riflessi verdognoli. Appena versato si ricopre di una fitta spuma, alimentata da un perlage piuttosto fine persistente. Sono proprio le bollicine, che dal fondo del bicchiere salgono in superficie, a portare al naso di chi assaggia le delicate note di fiori e frutta fresca a polpa bianca. In bocca, invece, si rivela delicato e fresco. Piuttosto morbido e ben equilibrato, grazie anche alla sua moderata struttura.

Casalfarneto si trova nel comune di Serra de Conti, nel cuore della zona del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico. Siamo a circa 320 metri sul livello del mare. Oggi l'azienda può contare su circa 35 ettari di proprietà, oltre a 6 di vigneto coltivato in regime biologico. Di questi, 28 sono a Verdicchio. Con lui Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Del resto Casalfarneto, che rappresenta una delle aziende storiche del territorio, essendo attiva fin dal 1995, si è sempre distinta per la cura nella gestione dei vigneti e per l'attenta vinificazione in assenza di ossigeno. Il focus aziendale è, giustamente, il Verdicchio che viene esaltato in tutte le sue mille sfaccettature, grazie a scelte differenti in termini di epoche vendemmiali, tecniche di vinificazione e di affinamento.

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	guyot
Densità imp.	4400

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Marche
Uve	100% Verdicchio

Gradazione 12

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione La vinificazione avviene in completa riduzione (assenza di ossigeno), dopo aver raffreddato le uve si procede con la pressatura soffice in presenza di azoto, decantazione statica a freddo dei mosti per poi farli fermentare in serbatoi normali di acciaio a temperatura controllata 16-18 °C . Il vino, dopo le normali sfecciature di post-fermentazione, viene successivamente introdotto in autoclavi di acciaio inox da 100 HI insieme a lieviti e zucchero e mantenuto a temperatura e pressione controllata per innescare una seconda fermentazione (metodo Martinotti o Charmat) per un periodo di 60 giorni circa e dare vita ad una bollicina fine elegante e persistente.

Sensazioni Vino Spumante piacevolissimo in bocca, le bollicine sono fine eleganti e persistenti. Molto fresco con un buon equilibrio tra l'acidità e la morbidezza, si percepiscono note di agrumi maturi, mela verde e tocchi di pompelmo. Il finale è minerale e croccante con il tipico sapore varietale di mandorla.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.