



Produzione annua attuale:
700 casse da 6 bottiglie
Potenzialità produttiva:
700 casse da 6 bottiglie

'68 Extra Brut Metodo Classico

GRAND CRU. Il 1968 rappresenta una data importante per la famiglia Bomprezzi/Mirizzi: acquistarono dei vigneti in Jesi ed iniziarono a produrre vini di qualità. Questo spumante metodo classico è prodotto nell'unica parcella esposta a Nord del Vigneto Eroico di Monte Roberto a 300 mt s.l.m. Uve biologiche raccolte a fine agosto e affinamento sui lieviti per 30 mesi.

Tipologia Spumante metodo classico millesimato EXTRA BRUT

Prima vendemmia 2015

Vigneto Eroico di Monte Roberto, parcella aziendale di circa 6000 mq (0,6 ha) in collina con pendenze del 35% in coltivazione biologica.

Esposizione Nord

Terreno Marne arenarie di consistenza sabbiosa

Uvaggio Verdicchio in purezza

Resa uva per vite 2,8 Kg circa

Epoca di vendemmia ultima settimana di agosto, raccolta manuale

Vinificazione ed affinamento Vinificazione tradizionale in bianco a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica, dopo 10 mesi di affinamento sulle proprie fecce nobili con batonnage, si procede alla presa di spuma in bottiglia e dopo ulteriori 30 mesi si effettua la sboccatura. Ulteriore stasi in bottiglia prima della commercializzazione.

Tenore alcolico 13/13,5 % Vol variabile con l'annata

Colore Perlage fine, paglierino con riflessi verdi

Profumo crosta di pane, mallo di noce, leggera vaniglia

Sapore sorso elegante ed agrumato che invita al riassaggio

Abbinamenti spumante ideale a tutto pasto

Temperatura di servizio 8°C

