SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Umani Ronchi

NOME DEL VINO
Umani Ronchi Metodo Classico Extra Brut LH2

DENOMINAZIONE
Vino spumante di Qualità

CLASSIFICAZIONE
VSQ

ANNATA IN COMMERCIO
Senza annata

REGIONE DI PROVENIENZA
Marche

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castelli di Jesi (AN)

VINIFICAZIONE
Lo Chardonnay fermenta in acciaio e affina in legno piccolo per circa 8-10 mesi. Il Verdicchio fermenta e affina per 10 mesi in acciaio. Assemblaggio tra basi spumante provenienti da diverse annate e successiva presa di spuma di due mesi, a temperatura controllata.

AFFINAMENTO
30 mesi di permanenza sui lieviti.

VITIGNO/I
65% Verdicchio - 35% Chardonnay

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud/Est

ALTITUDINE
250-300 mt

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Molto profondi, franco argillosi e mediamente calcarei.

EPOCA DI VENDEMMIA
Agosto

ETTARI VITATI
20 ha

RESA PER ETTARO
70/90 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
12.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
U470