



ALE

Vino Spumante Brut Bianco

Verdicchio 100%

Ale è il diminutivo con cui siamo soliti chiamare in famiglia la primogenita dei tre figli, **Alessandra, da sempre amante delle bollicine.**

Il nostro **Ale Verdicchio** è uno **spumante brut** prodotto da una importante **selezione di uve Verdicchio (dei Castelli di Jesi)**, raccolte precocemente con una rigorosa acidità.

Le uve raccolte vengono **vinificate in acciaio e rifermentate in autoclave a bassa temperatura per un periodo di 5/6 mesi**, secondo le regole del **Metodo Charmat (o Metodo Martinotti).**

Freschezza, delicatezza e piacevolezza sono le caratteristiche principali di questo vino spumante.



VIGNAMATO

Az. Agricola Vignamato Via Battinebbia, 4 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)

Phone +39 0731 77.91.97 | Mob. +39 347 30.90.804 | info@vignamato.com | www.vignamato.com



dal 1952



PERLAGE

Fine e persistente



COLORE

Giallo paglierino tenue con riflessi verdi, brillante



PROFUMO

Note fruttate di mandorla, pesca e ananas, con sentori di fiori bianchi



SAPORE

Fresco, morbido con delicata sapidità



ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si accompagna con freschi piatti estivi e con un'ampia scelta di piatti della marineria



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°/8° C

Regione e Clima

LUOGO DI PRODUZIONE

Cantina di proprietà, sulle colline dei Castelli di Jesi (San Paolo di Jesi), nelle Marche.

La spumantizzazione avviene in azienda specializzata

SUPERFICIE DEL VIGNETO

2.00 Ha

ALTITUDINE

250 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE

Nord-Est

TIPO DI TERRENO

Argilloso di medio impasto

CEPPI PER HA

3.000

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ANNO DI PIANTAGIONE

1980

Vinificazione e Affinamento

RESE PER HA

80 Q.li circa

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Prima decade di settembre

VENDEMMIA

Manuale, in cassette

PRESSATURA

Soffice

FERMENTAZIONE

Acciaio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Controllata a 14° C

TEMPO DI FERMENTAZIONE

Circa quattro settimane

MALOLATTICA

no

AFFINAMENTO

in acciaio per 3 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

1 mese

GRADO ALCOLICO

12.00% Vol. c.a

VINIFICAZIONE

Fermentazione del mosto "fiore" in serbatoi termo condizionati per circa quattro settimane ad una temperatura di circa 14°C.

Il vino viene travasato ed inviato alla spumantizzazione per la rifermentazione in autoclave per circa 5/6 mesi (Metodo Martinotti)

VIGNAMATO

Az. Agricola Vignamato Via Battinebbia, 4 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)

Phone +39 0731 77.91.97 | Mob. +39 347 30.90.804 | info@vignamato.com | www.vignamato.com