



Fattoria Le Terrazze



Donna Giulia

Spumante Metodo Classico

Zona di produzione

Vigne di proprietà site a Numana nel Parco del Conero a circa un chilometro dalla costa.

Terreni

Formatosi nel Pliocene medio superiore, il terreno varia da calcareo-argilloso a calcareo-sabbioso a seconda dell'esposizione.

Uve impiegate

Montepulciano 100%

Tecnica di produzione

Vinificazione in bianco con utilizzo del solo mosto fiore. Dopo decantazione e travaso, la fermentazione avviene alla temperatura di 18° con l'impiego di lieviti selezionati. La rifermentazione avviene in bottiglia all'interno di una grotta del '700 dove il vino resta in contatto con i lieviti per 2 anni e viene quindi sboccato e rifinito con una piccola aggiunta di *liqueur d'expédition*.

Caratteristiche organolettiche

Colore paglierino con una lievissima sfumatura rosa. Profumo molto caratteristico con sentore non invadente di crosta di pane. Sapore pulito, asciutto ed elegante.