



**BRUSCIA**  
VITIVINICOLTORI  
IN SAN COSTANZO

# CONTE GIULIO

Spumante Brut / Sparkling Wine

**TIPO:** Spumante Metodo Classico Brut

**CATEGORIA:** Super Premium

**ZONA DI PRODUZIONE:** San Costanzo  
(Pesaro-Urbino) - Marche

**VITIGNO:** Bianchello del Metauro

**UBICAZIONE VIGNETI:** 200 mt slm

**ESPOSIZIONE VIGNETI:** Sud-ovest

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** cordone  
speronato

**DATA DELL'IMPIANTO:** 2003/2009

**TIPOLOGIA TERRENO:** Argilloso,  
calcareo e sabbioso

**CEPPI PER HETTARO:** 3.000

**RESA PER PIANTA:** 1,5/2 Kg per pianta

**EPOCA VENDEMMIA:** inizio settembre

**TIPO DI RACCOLTA:** uve vendemmiate a  
mano ed in piccole casse

**VINIFICAZIONE:**

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto  
a freddo e fermentazione a temperatura controllata  
con lieviti selezionati. Rifermentazione in bottiglia.

**TITOLO ALCOLOMETRICO:** 12% in vol.

**ZUCCHERI:** 9 g/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12°

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: giallo paglierino chiaro; Bolla: elegante e  
persistente; Al naso offre intensi aromi floreali, con  
una sensazione di crosta di pane ed una leggera  
sensazione fruttata;

In bocca l'attacco è equilibrato tra acidità e bollicine,  
con una sensazione minerale. Al retrogusto ritornano  
le sensazioni floreali con una piacevole persistenza.

**ABBINAMENTI:** Antipasti, piatti a base di  
pesce, primi piatti, carni bianche, formaggi  
freschi o come aperitivo.

**TYPE:** Metodo Classico sparkling wine

**CATEGORY:** Super Premium

**PRODUCTION AREA:** San Costanzo  
(Pesaro-Urbino) - Marche - Italy

**GRAPE VARIETY:** Bianchello del Metauro

**ALTITUDE:** 200 mt a.s.l.

**EXPOSURE:** South-West

**CULTIVATION FORM:** Espalier  
cordon

**DATE OF PLANTS:** 2003/2009

**SOIL:** Calcareous/Clayey/Sandy

**DENSITY OF PLANTS PER HA:** 3.000

**YIELD PER PLANT:** 1,5/2 Kg per plant

**GRAPES HARVEST:** early September

**HARVESTING:** by hand in shallow cases

**VINIFICATION:**

soft pressing of the whole grape, cold  
static decanting of the must at a low  
temperature. Fermentation at a controlled  
temperature with selected yeasts.  
Re-fermentation in bottle.

**ALCOHOL CONTENT:** 12v %

**SERVING TEMPERATURE:** 10-12°C.°

**ORGANOLEPTIC FEATURES:**

Deep yellow straw colour with elegant and  
persistent bubbles; Intense floral aromas with  
notes of bread crust and a light fruity scent.  
Soft impact in the mouth, well balanced between  
acidity and perlage with a mineral sensation.  
Aftertaste with floral aromas that have a pleasant  
persistence.

**GOES WELL WITH:**

starters, fish, main courses, white meat, f  
resh cheeses or aperitif