

# ISABECTA BRUT

Marche Spumante di qualità Brut  
Vino Biologico / Organic Wine

“Isabecta de Lominis, madre di Giovanni Santi e nonna del celebre Raffaello. Nel XV secolo ricevette in dote parte della Tenuta nella quale oggi viene prodotto il nostro vino.”

**profilo sensoriale**\_ Tra il carta e il paglierino brillante; perlage rumoroso, intenso e fine, fino alla spuma galleggiante; naso citrino, intenso di lime e cedro. In bocca fragrante, allegro, vivace, acidulo ma morbido, di grande beva, armonico nella giovane maturità con un retro di piacevole mandorla amara.

**abbinamenti a 11 °C**\_ Senza limiti di tempo e di spazio purchè fresco, non sotto i 10 °C e non sopra i 14 °C.

**sensory profile**\_ Paper white to brilliant straw colour; fine, numerous and persistent effervescence, forming a foam at the top of the glass; citrus nose with the intense aroma of lime and cedar. On the palate it is fragrant, enjoyable, lively, slightly sour but supple and easy drinking, harmonious for its youth with a pleasant aftertaste of bitter almonds.

**pairings at 11 °C**\_ Without limits of space and time as long as it remains fresh, not below 10 °C and not above 14 °C.



## SCHEMA TECNICA

**denominazione**\_ ISABECTA BRUT  
**tipologia**\_ Marche Spumante di qualità Brut  
**zona di produzione**\_ Urbino - Montefeltro  
**vitigni**\_ Verdicchio 100%  
**gradazione alcolica**\_ 12,0% vol.  
**anno d'impianto dei vigneti**\_ 2006  
**orientamento filari**\_ nord/ovest - sud/est  
**altitudine s.l.m.**\_ 101 m  
**terreno**\_ collinare, medio impasto tendente all'argilloso, ben drenato  
**densità ceppi per ettaro**\_ 4000  
**sistema di allevamento**\_ guyot  
**produzione media per ettaro**\_ 80 quintali  
**gestione del suolo**\_ inerbimento naturale totale  
**ente certificatore**\_ biologico - certificazione ccpb  
**momento vendemmiale**\_ Settembre 2015, dopo controllo evoluzione Zuccheri, Acidità Totale e pH (curve di maturazione)  
**modalità vendemmia**\_ a mano in cassette

## TECHNICAL SHEET

**name**\_ ISABECTA BRUT  
**type**\_ Marche Spumante di qualità Brut  
**territory**\_ Urbino - Montefeltro  
**grape variety**\_ Verdicchio 100%  
**alcohol content**\_ 12.0% vol.  
**year of vineyard planting**\_ 2006  
**row orientation**\_ north/west - south/east  
**altitude (masl)**\_ 101 m  
**terrain**\_ hilly, medium packed, good draining soil tending towards clay  
**vine density per hectare**\_ 4000  
**training system**\_ guyot  
**mean production per hectare**\_ 8 tons  
**soil management**\_ natural green cover  
**certification authority**\_ organic - certification from the ccpb  
**time of harvest**\_ September, 2015 after testing the evolution of the sugars, total acidity and pH (maturation curves)  
**harvesting method**\_ hand-picked grapes