

CONTI DEGLI AZZONI



BELDILETTO

Nome: Beldiletto

Denominazione: Spumante Brut

Vitigni: Sauvignon Blanc, Chardonnay

Vinificazione: In vasche di acciaio a temperatura controllata

Presatura di spuma: 100 giorni in autoclave

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumi: Molto delicati e persistenti con sentori di acacia e di agrumi

Gusto: Secco, ottima mineralità e freschezza

Abbinamenti: Spaghetti alle vongole, risotto al nero di seppia, frittura mista

Gradazione: 12,5%

Temperatura di servizio: 6° - 8°

L'azienda Conti degli Azzoni è di proprietà dei tre fratelli Aldobrando, Filippo e Valperto degli Azzoni e si trova nelle Marche, in provincia di Macerata, a pochi chilometri da Recanati, città natale del poeta Giacomo Leopardi. L'azienda si estende su una superficie totale di 850 ettari, tutti coltivati e di questi, 130 sono gli ettari con vigneti, di cui una buona parte in conversione a biologico. Le uve prodotte vengono tutte vinificate nella propria cantina di Montefano. La volontà dei tre fratelli è quella di lasciare che i vini prodotti esprimano i valori e le potenzialità del territorio marchigiano. In questi anni sono stati fatti importanti investimenti sia in campagna che in cantina, nell'ottica di un'agricoltura sempre più sostenibile che tuteli l'ambiente.

