1970

palea

PECORINO SPUMANTE BRUT - 1970

Vitigno: Pecorino (vitigno autoctono).

Vinificazione: dopo la pigiatura soffice delle uve, raccolte a mano in cassette, il mosto rimane a contatto con le bucce per 24 ore a 5°C, favorendo la dissoluzione degli aromi varietali. La fermentazione in autoclave genera lo sviluppo di anidride carbonica che rimane inglobata nella massa, producendo il tipico perlage nella fase della presa di spuma, che dura circa 60-85 giorni. Durante tale periodo si sviluppano degli aromi secondari riconducibili all'operato dei lieviti. A seguire si effettua la stabilizzazione tartarica refrigerandolo a bassa temperatura e si procede all'imbottigliamento isobarico.

Olfatto:

bouquet intenso e persistente, fragranze balsamiche di salvia e timo, si sposano con nuances floreali di ginestra e d'acacia, nitido sentore di crosta di pane.

Gusto:

fresco e pieno, dall'ottima mineralità e ricca struttura acida. La briosità e la fragranza ne esaltano la persistenza. Le sensazioni retroolfattive confermano lo spessore organolettico.

Gradazione alcolica: 12%vol.

Temperatura di servizio: 8/10°C.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo, ideale con le portate tipiche della cucina mediterranea di mare. Inoltre è ottimo con ostriche, parmigiano, formaggi di media e lunga stagionatura, eccezionale fine pasto con le fragole.

PASSERINA SPUMANTE BRUT - 1970

Vitigno: Passerina (vitigno autoctono)

Vinificazione: dopo la pigiatura soffice delle uve, raccolte a mano in cassette, il mosto rimane a contatto con le bucce per 12 ore a 6°C, operando la criomacerazione cioè la dissoluzione dei precursori aromatici varietali. Il mosto base spumante fermenta a temperatura controllata per meglio esaltare le caratteristiche dell'uva.

La ri-fermentazione del vino base in autoclave, sempre a temperatura controllata, opera la cosiddetta presa di spuma.

Olfatto: bouquet intenso e persistente, il nitido sentore di crosta di pane lascia spazio istantaneamente a note di frutta bianca e cedro, che si coniugano a sentori floreali.

Gusto: fresco e persistente. Fa della briosità un'arma ammaliante. Le sensazioni retroolfattive confermano lo spessore organolettico. Il finale lungo e continuativo stimola alla beva.

Gradazione alcolica: 12%vol

Temperatura di servizio: 6/8°C

Abbinamenti: ottimo per gli "happy hour", ideale con le crudité tipiche della cucina mediterranea di mare. Inoltre si accompagna bene con formaggi di media e lunga stagionatura. Sorprendente e straordinario come fine pasto con la frutta esotica.

MOSCATO SPUMANTE DOLCE - 1970

Uve: Moscato

Vinificazione: il mosto, ottenuto da soffice spremitura delle uve, viene conservato in serbatoi termocoibentati. La lenta fermentazione che ne segue in autoclave esalta i caratteri aromatici del moscato.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox

Perlage: fine e persistente

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolino

Odore: tipicamente aromatico

Sapore: dolce, equilibrato, persistente

Gradazione alcolica: 7%vol

Temperatura di servizio: 8/10°C

Abbinamenti: pasticceria fresca e dolci freschi