



ACQUISTATO IL .....

## "Strappo alla Regola" Spumante Metodo Classico Pas Dosé 2022

### Al di fuori di ogni schema



Svinando®

Una bollicina decisamente fuori dagli schemi. Questo è uno "Strappo alla Regola": il Millesimato Pas Dosé proposto qui da Cantina Le Macchie. Un vino che sfida le convenzioni dell'enologia delle bollicine, unendo la tradizione dei vitigni autoctoni all'eleganza del Metodo Classico. Ci troviamo a Castel Franco, in provincia di Rieti, un territorio vocato per la produzione di uve di qualità, dove i terreni argillosi, ricchi di minerali, offrono un habitat ideale per Malvasia e Sangiovese, i due vitigni protagonisti di questo Millesimato. La Malvasia, vitigno storico della zona, dona al vino aromi floreali e fruttati, eleganza e finezza. Il Sangiovese, invece, apporta struttura, potenza e freschezza, completando il quadro con una nota distintiva. Vinificazione in bianco e affinamento sui lieviti per 24 mesi donano al vino complessità e armonia. Nel calice, Strappo alla Regola rivela un bouquet di profumi intensi e seducenti. Note floreali di gelsomino e fiori bianchi si intrecciano a sentori di frutta matura, pesca gialla e mela Golden. Al palato, il vino esplose in un vortice di sapidità e freschezza, con una bollicina fine e persistente che accarezza la lingua. La struttura decisa del Sangiovese si amalgama perfettamente con l'eleganza della Malvasia, regalando un sorso lungo e persistente, che invita ad un secondo brindisi. Perfetto per aperitivi e antipasti, accompagna con eleganza salumi, formaggi stagionati e crostini gourmet.

Siamo nella zona di Castel Franco, nel cuore del Lazio, uno dei tanti angoli d'Italia con un habitat davvero ottimale per la coltivazione della vite e dell'olivo. Qui Cantina Le Macchie, di proprietà della famiglia Di Carlo, può oggi contare su vigneti che si estendono sulle colline situate tra la conca reatina e il Monte Terminillo. L'altitudine è compresa tra i 610 e 1075 metri sul livello del mare, con buone esposizioni verso Sud occupate dai vitigni più tardivi, e altre verso Sud-Ovest dove si trovano le varietà più precoci. A favorire la crescita e lo sviluppo di uve di alta qualità, un terreno ricco in minerali. Vi si ottengono vini caratterizzati da una bella freschezza e sapidità. La Cantina, considerata l'altitudine dei vigneti, la loro pendenza e le difficoltà delle lavorazioni, aderisce al Cervim, l'ente di certificazione per la viticoltura Eroica.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Ghiaioso e argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Allevamento</b>	Alberello
<b>Densità imp.</b>	5000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino spumante dosaggio zero
<b>Provenienza</b>	Lazio
<b>Uve</b>	Malvasia 50%, Sangiovese 50%
<b>Gradazione</b>	12,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	10 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 10 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo
<b>Vinificazione</b>	Il vino riposa sui lieviti per un periodo di 24 mesi e regala belle note floreali e fruttate, con un sorso piacevolmente maturo e ricco, sostenuto da vivace acidità.
<b>Sensazioni</b>	Fine e persistente, secco. La percentuale maggioritaria è di Malvasia, che dona aromi, eleganza e finezza, con una buona percentuale di Sangiovese, che apporta struttura e potenza e freschezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821