ACQUISTATO IL .....

Spumante "Pertè" Ribolla Gialla NV

Fresco e delicato

Partiamo dal vigneto, piantato nel 2006. Siamo a Cormons, nel cuore del Friuli produttivo. Qui Castello di Spessa coltiva le uve di Ribolla Gialla utilizzate per dar vita a questo spumante fresco a fragrante prodotto con il tradizionale Metodo Charmat. La vendemmia ha inizio nell'ultima decade di agosto, quando la Ribolla ha già avuto modo di sviluppare aromi e profumi, senza perdere in freschezza e naturale acidità. Conferite in cantina, le uve vengono pressate con un processo soffice, per preservare l'integrità delle bucce. Prima della fermentazione, il mosto ottenuto viene quindi decantato a freddo per eliminare ogni impurità. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata, e successivamente il vino viene travasato e lasciato maturare sulle fecce fini fino al mese di marzo, quando viene finalmente passato in autoclave per dare inizio alla delicata fase di presa di spuma. Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente, questo spumante rivela al naso delicate note di biancospino e pesche bianche. In bocca, invece, è super fresco e delicato, con una lunghezza aromatica assolutamente notevole. Ottimo come aperitivo (una bottiglia non sarà certamente sufficiente) si rivela un vino perfetto a tutto pasto. Ottimo, in particolare, con pesce crudo, fritto e risotti. Perfetto anche per accompagnare una fresca merenda estiva a base di mozzarella o ricotta di pecora.

La regione è il Friuli Venezia Giulia. La cantina è quella del Castello di Spessa. Siamo, sia chiaro, in una delle aree vinicole più prestigiose d'Italia e in una delle aziende vinicole più qualitative del territorio. Le origini della cantina risalgono alla fine degli anni '70, quando Loretto Pali acquistò una tenuta di circa 60 ettari nella zona dell'Isonzo. Nel 1987, poi, la proprietà si è ulteriormente ingrandita, grazie all'acquisizione del Castello e di ulteriori 28 ettari di vigneti, questa volta nel Collio goriziano, a Capriva del Friuli. Tutti i vini del Castello di Spessa sono prodotti a partire da vigneti di proprietà, dove dominano i vitigni tipici del territorio con: Ribolla Gialla, Friulano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Nero, Merlot e Cabernet Sauvignon. I vini, poi, vengono affinati nelle cantine medievali e nel bunker, scavato sotto al castello durante la Seconda Guerra Mondiale (e scoperto solo nel 1987 durante una ristrutturazione). Situato a circa 18 metri di profondità, a una temperatura costante di 14 gradi, il bunker è il luogo ideale per l'affinamento dei pregiati vini della Tenuta.

La Vigna

Terreno	Argilloso-sabbioso con ghiaia
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Spumante Charmat
Provenienza	Friuli
Uve	100% Ribolla Gialla
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Le uve di Ribolla Gialla vengono pressate con un processo soffice per preservare l'integrità delle bucce. Prima della fermentazione, il mosto ottenuto viene decantato a freddo. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 18° C. Successivamente, il vino viene travasato e lasciato maturare sulle fecce fini fino a marzo. La presa di spuma, avviene in autoclave a bassa temperatura per circa due mesi.
Sensazioni	Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente. Al naso, delicate note di biancospino e pesche bianche. Il palato fresco e delicato ha una lunghezza aromatica piacevole.

© 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