

Bollata

• carta bianca .
brut nature

In questa versione di "bollicine" metodo classico ho riproposto una cuvée tradizionalmente usata dai vinai dei miei luoghi: Il Trebbiano Abruzzese e la Malvasia. Due opposti che insieme si integrano perfettamente e si completano dando man forte l'uno all'altro. Un gioco di sinergie che capirono molto bene i viticoltori abruzzesi per produrre deliziosi vini tranquilli, che invece propongo nella mia versione con un po' di brio in più dal tocco Satèn.

Le uve dopo essere selezionate e raccolte a mano vengono portate in cantina attraverso delle piccole cassette per essere pigia-diraspate. Il mosto viene separato immediatamente dalle bucce nel torchio e lasciato fermentare dentro dei tini di acciaio. Dopo circa 6 mesi il vino viene preparato per la presa di spuma ed imbottigliato. Il vino affina sulle fecce per almeno un anno dopodiché le bottiglie vengono capovolte e posizionate "in punta" per far accumulare le fecce sul collo della bottiglia.

Successivamente viene effettuata la sboccatura per rimuovere definitivamente le fecce, infine la colmatatura delle bottiglie viene effettuata con lo stesso vino. Il prodotto ottenuto si presenta con un colore giallo paglierino con bollicine abbastanza numerose e persistenti. Al naso presenta sentori fruttati e floreali mentre al palato una marcata freschezza e persistenza viene amplificata dalla piacevole effervescenza.



Denominazione: Vino spumante bianco "Brut nature"

Zona di produzione: Pratola Peligna (AQ)

Terreno: Medio impasto, calcareo e ricco di scheletro

Altitudine: 350mt slm

Sistema di allevamento: Controspalliera

Anno d'impianto: 2006

Epoca di vendemmia: Fine settembre

Temperatura di servizio: 6-8°C