



ACQUISTATO IL

"Fushà" Brut Bio

Una bollicina in perfetto equilibrio



La Vigna

Terreno Di medio impasto tendente all'argilloso, ricco di scheletro e minerali.

Esposizione Est

Allevamento Controspalliera

Densità imp. 4830

Il Vino

Tipologia Bianco Spumante Metodo Charmat Secco DOC

Provenienza Sicilia

Uve Insolia 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Le uve, selezionate con cura, vengono sofficientemente pressate e sottoposte a 48 ore di decantazione statica a bassa temperatura. Il succo così ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata. In primavera, la base spumante viene travasata in autoclavi, dove, grazie all'aggiunta di lieviti, ha luogo una seconda fermentazione che innesca il processo spontaneo di trasformazione degli zuccheri residui, da cui si origina l'anidride carbonica che conferisce al vino il delicato perlage.

Sensazioni VISIVA: giallo paglierino con netti riflessi verdolini, con un perlage abbastanza fine e persistente. OLFATTIVA: Naso pulito con delicate note di fiori bianchi, profumo gradevole e abbastanza complesso in cui si possono cogliere fragranti aromi fruttati in equilibrio con nette sensazioni di crosta di pane e sentori di lievito. GUSTATIVA: Fresco e Vivace, equilibrato con

una personalità distintiva e piacevole. Al palato è dotato di ottima acidità ed armonia con un finale sapido molto interessante.

Partiamo dal nome. Fushà è termine che nella lingua della cultura arbëresh di Piana degli Albanesi indica una zona pianeggiante che si trova in prossimità dei vigneti di Insolia del Baglio. Vitigno autoctono che viene usato in purezza per produrre questo piacevole metodo Charmat. Il primo proposto dalla cantina Baglio di Pianetto che completa così una gamma di prodotti di grande pregio, tutti connotati dalla stessa naturale eleganza. Fushà, in particolare, nasce da uve selezionate con cura e pressate in modo super soft. Segue un lento processo di decantazione statica, a bassa temperatura, per rendere il mosto limpido e naturalmente privo di particelle in sospensione. Da questo mosto deriva il vino base che, nella primavera successiva, viene avviato alla delicata fase di spumantizzazione in autoclave che gli conferisce il delicato perlage. Nel bicchiere si scopre così un bel vino caratterizzato da un colore giallo paglierino, con netti riflessi verdolini e una bella spuma fine e persistente. Al naso è pulito, con delicate note di fiori bianchi e fruttati in buon equilibrio e chiari rimandi alla crosta di pane e ai lieviti. In bocca, invece, è soprattutto fresco e vivace. Dotato di ottima acidità naturale, è un vino di grandissima piacevolezza. Perfetto come aperitivo o come vino a tutto pasto, specie se sulla tavola è il pesce a dettare le sue regole.

C'è una Sicilia bella ed elegante. Un'espressione nobile dell'antica arte di coltivare la terra e di produrre grandi vini. Baglio di Pianetto, con i suoi oltre venti anni di storia, rappresenta proprio questa anima elegante e raffinata. Anni che hanno permesso all'azienda di proprietà della famiglia Marzotto, con le sue tenute nella campagna di Palermo e nella Val di Noto, di raggiungere standard qualitativi davvero interessanti. In perenne e costante equilibrio tra tradizione e innovazione, Baglio di Pianetto dà vita anno dopo anno a vini di grande personalità, tutti facilmente distinguibili per la loro inconfondibile eleganza. I valori custoditi dal Baglio passano dal rispetto dell'integrità di materie prime d'eccellenza, alla salvaguardia e ottimizzazione delle risorse naturali. Non a caso, da tempo è in corso un processo di conversione al biologico dell'intero patrimonio agricolo. Una scelta quasi obbligata per un'azienda moderna e globale che affronta con coraggio e competenza i mercati di tutto il mondo. In cantina domina invece la tecnologia che però non può far altro se non valorizzare il lavoro iniziato in campagna. E in genere, ci riesce benissimo.