



ACQUISTATO IL

Spumante Brut Metodo Charmat Sparapani

0

Piacevolmente territoriale



Svinando

Una bollicina a tutto tondo. Ma soprattutto un vini piacevolmente territoriale, prodotto con il 90% di uve Verdicchio e un'aggiunta di Chardonnay al 10%. Stiamo parlando di Frati Bianchi, spumante Brut prodotto con il metodo della rifermentazione in autoclave, ossia lo Charmat. La base nasce da una vinificazione in bianco a temperatura controllata, per salvaguardare la freschezza del frutto e la franchezza dei profumi. La successiva elaborazione in autoclave si protrae quindi per circa 4 mesi, a cui segue un periodo di affinamento finale in bottiglia. I sentori freschi e fruttati delle uve Verdicchio vengono messi in risalto dal metodo di rifermentazione. E la lunga sosta di 4 mesi sui lieviti, rende questa etichetta ricca ed equilibrata. Nel calice si presenta di un bel colore paglierino tenue e cristallino, con una spuma bianca fine e persistente. Al naso è piacevolmente fruttato e floreale, con sentori agrumati e di fiori gialli. In bocca, invece, è secco, morbido, abbastanza caldo con una notevole freschezza e sapidità. Ottimo fin dall'aperitivo, questa bollicina accompagna bene sia antipasti che primi saporiti. Da provare con una gustosa grigliata di pesce.

L'azienda Sparapani si trova a Cupramontana, nel cuore delle Marche. Una lunga storia che risale al 1933, quando la famiglia acquistò l'attuale struttura con l'attività di spaccio alimentari. Nel 1980, Settimio Sparapani rilevò l'attività dei nonni dedicandosi alla coltivazione e alla trasformazione del Verdicchio. Con lui la moglie e i tre figli, Giuseppe Paolo e Francesca. Nacque così l'azienda vinicola Sparapani Frati Bianchi, con riferimento a un eremo adiacente. Il resto è storia, con la produzione dei pregiati Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore e Riserva, fino alla vinificazione in purezza di uve Montepulciano, affinato in legno.

La Vigna

Terreno argilloso-calcareo

Esposizione Allevamento cordone speronato

Densità imp. Il Vino

Tipologia VINO SPUMANTE BRUT

Provenienza Marche

Uve 90% VERDICCHIO/10% CHARDONNAY

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione La vinificazione avviene in bianco a temperatura controllata, l'elaborazione in autoclave per la durata di 4 mesi con affinamento finale in bottiglia.

Sensazioni I sentori freschi e fruttati delle uve Verdicchio sono messi in risalto dal metodo di rifermentazione Charmat con sosta di 4 mesi sui lieviti. Spumante brut raffinato e cristallino, dal colore paglierino tenue, spuma fine e persistente. Fruttato e floreale con sentori agrumati e di fiori gialli, al palato è secco, morbido, abbastanza caldo con notevole freschezza e sapidità, buona persistenza.

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