ACQUISTATO IL .....

"Olubra" Spumante Metodo Classico Brut 2016 2016



Complessità, eleganza e freschezza

Uno spumante Metodo Classico davvero particolare. Stiamo parlando di Olubra, proposto qui da Torre Fornello, frutto di una selezione attenta delle uve e di un lungo affinamento sui lieviti. Olubra, millesimato Brut, è figlio di un assemblaggio particolare: 90% Marsanne e 10% Malvasia di Candia aromatica. Il Marsanne, originario della Valle del Rodano, conferisce al vino struttura, rotondità e note di frutta bianca. La piccola aggiunta di Malvasia di Candia aromatica, invece, apporta un tocco di freschezza e aromaticità, arricchendo il bouquet con delicate note floreali. Una combinazione particolarmente fortunata, ideale per chi cerca uno spumante diverso dal solito. Olubra, poi, affina sui lieviti per 44-60 mesi, acquisendo notevole complessità aromatica e una bella struttura. Durante questo lungo affinamento, le bollicine si affinano, diventando finissime e persistenti, mentre il vino sviluppa aromi di crosta di pane e note minerali. Nel calice Olubra si presenta di un giallo paglierino brillante, arricchito da delicati riflessi verdognoli. Il perlage, come detto, è fine e persistente e favorisce la percezione dei profumi: note di frutta fresca, come mela verde e agrumi, e delicati sentori di fiori bianchi. Poi note marine che conferiscono al vino una freschezza inaspettata. In bocca è morbido ma vivace, con una piacevole sapidità e una acidità sostenuta. Ideale come aperitivo, si abbina bene ad antipasti leggeri, crudi di pesce, ostriche e crostacei. Per chi cerca un abbinamento insolito, va provato con una profumata trippa in bianco.

Torre Fornello è una bella realtà vinicola situata nel cuore delle colline piacentine. La sua storia risale al 1028, quando il Diacono Gerardo lasciò alcuni terreni in eredità a una nobildonna piacentina. Nei secoli successivi, nella zona venne costruito un forno per la lavorazione della calce e dei mattoni, da cui deriva il nome "Fornello", come anche la torre eretta nel XV secolo a difesa del feudo. La storia recente, invece, ha inizio nel 1998 con Enrico Sgorbati che a Torre Fornello dà inizio alla produzione di vini di alta qualità. I vigneti, esclusivamente di proprietà, sono coltivati con varietà che riflettono la ricchezza vitivinicola locale. In particolare con Barbera, Bonarda e Croatina, tipici dell'area piacentina, che danno vita a vini rossi robusti e intensi. Non mancano però anche vitigni a bacca bianca come l'Ortrugo, autoctono e apprezzato per la sua freschezza e versatilità. La cantina si contraddistingue per gli spazi moderni e tecnologicamente avanzati, anche se i vini vengono poi affinati nelle storiche cantine che risalgono al XIV e XV secolo, dove temperatura e umidità restano costanti in ogni stagione.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	ovest
Allevamento	Casarsa e Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Marsanne 90%, Malvasia di candia aromatica 10%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	le due varietà (Marsanne, Malvasia) vengono pressate a grappolo intero in modo soffice, solo lo sgrondo viene utilizzato per questo spumante. Prima fermentazione alcolica a temperatura tra i 15° e i 18.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo di frutta fresca e fiori bianchi, note di mare, linfatiche, complesso. Sapore morbido, sapido e con acidità sostenuta, variegato e intrigante.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821