ACQUISTATO IL .....

"Strappo alla Regola" Spumante Metodo Classico Pas Dosé 2023



Al di fuori di ogni schema

Una bollicina decisamente fuori dagli schemi. Questo è uno "Strappo alla Regola": il Millesimato Pas Dosé proposto qui da Cantina Le Macchie. Un vino che sfida le convenzioni dell'enologia delle bollicine, unendo la tradizione dei vitigni autoctoni all'eleganza del Metodo Classico. Ci troviamo a Castelfranco, in provincia di Rieti, un territorio vocato per la produzione di uve di qualità, dove i terreni argillosi, ricchi di minerali, offrono un habitat ideale per Malvasia e Sangiovese, i due vitigni protagonisti di questo Millesimato. La Malvasia, vitigno storico della zona, dona al vino aromi floreali e fruttati, eleganza e finezza. Il Sangiovese, invece, apporta struttura, potenza e freschezza, completando il quadro con una nota distintiva. Vinificazione in bianco e affinamento sui lieviti per 24 mesi donano al vino complessità e armonia. Nel calice, Strappo alla Regola rivela un bouquet di profumi intensi e seducenti. Note floreali di gelsomino e fiori bianchi si intrecciano a sentori di frutta matura, pesca gialla e mela Golden. Al palato, il vino esplode in un vortice di sapidità e freschezza, con una bollicina fine e persistente che accarezza la lingua. La struttura decisa del Sangiovese si amalgama perfettamente con l'eleganza della Malvasia, regalando un sorso lungo e persistente, che invita ad un secondo brindisi. Perfetto per aperitivi e antipasti, accompagna con eleganza salumi, formaggi stagionati e crostini gourmet.

Siamo nella zona di Castel Franco, nel cuore del Lazio, uno dei tanti angoli d'Italia con un habitat davvero ottimale per la coltivazione della vite e dell'olivo. Qui Cantina Le Macchie, di proprietà della famiglia Di Carlo, può oggi contare su vigneti che si estendono sulle colline situate tra la conca reatina e il Monte Terminillo. L'altitudine è compresa tra i 610 e 1075 metri sul livello del mare, con buone esposizioni verso Sud occupate dai vitigni più tardivi, e altre verso Sud-Ovest dove si trovano le varietà più precoci. A favorire la crescita e lo sviluppo di uve di alta qualità, un terreno ricco in minerali. Vi si ottengono vini caratterizzati da una bella freschezza e sapidità. La Cantina, considerata l'altitudine dei vigneti, la loro pendenza e le difficoltà delle lavorazioni, aderisce al Cervim, l'ente di certificazione per la viticoltura Eroica.

La Vigna

Terreno	Ghiaioso e argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Alberello
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dosaggio zero
Provenienza	Lazio
Uve	Malvasia 50%, Sangiovese 50%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Il vino riposa sui lieviti per un periodo di 24 mesi e regala belle note ?oreali e fruttate, con un sorso piacevolmente maturo e ricco, sostenuto da vivace acidità.
Sensazioni	Fine e persistente, secco.La percentuale maggioritaria è di Malvasia, che dona aromi, eleganza e fnezza, con una buona percentuale di Sangiovese, che apporta struttura e potenza e freschezza.

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