ACQUISTATO IL .....

"Isottèo" Verdeca Spumante Brut

Una bollicina sorprendente e versatile

Isottèo Spumante Brut Verdeca è un vino davvero interessante. Una bollicina sorprendente e versatile che rappresenta al meglio le caratteristiche del vitigno di partenza. Un vino piacevolmente fruttato in grado di accompagnare tutto il pasto, grazie al limitato residuo zuccherino e alla bella struttura. Verdeca al 100% proveniente dalla Valle d'Itria, viene vendemmiata a mano e selezionata con cura sulla pianta per portare in cantina solo i grappoli migliori. La vinificazione del vino base è semplice ma accurata. In bianco, a temperatura controllata. Segue una seconda fermentazione, in autoclave, per la trasformazione del vino fermo in spumante, secondo il metodo Charmat, in questo caso lungo, dato che il vino resta per diverse settimane in contatto con i suoi lieviti, arricchendosi e divenendo via via più complesso. Nel calice si presenta di un bel colore paglierino con evidenti sfumature verdoline, reso più brillante da un ricco perlage che sale incessantemente dal fondo del bicchiere. Al naso presenta profumi fini e delicati, spiccatamente fruttati, con richiami alla pesca e all'albicocca. Poi fiori e agrumi. In bocca è ricco e sapido. Piacevolmente fresco e minerale.

Con un passato così, difficile non essere orgogliosi. Sì, perché la Casa Vinicola Coppi non è certo di primo pelo, quando si tratta di produzione di vini di qualità da vitigni tipici del proprio territorio. E' attiva, infatti, da più di cento anni. Un secolo di storia che ha permesso alla bella realtà di Gioia del Colle di sviluppare un solido know-how e di ritagliarsi un posto al sole nel variegato panorama vitivinicolo pugliese. Siamo nel cuore del Salento, dove la famiglia Coppi possiede 100 ettari di vigneti (parte anche nel Sud Est barese), a cui si aggiungono altri 100 che vengono condotti in affitto. Massimo impegno e totale rigore sono messi nella produzione. Ma anche voglia di condividere la propria passione con tutti. Questa è la Puglia che non finisce mai di stupire.

La Vigna

Terreno	Argilla, Roccia Calcarea
Esposizione	Sud
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia Provenienza	Puglia
Uve	100% Verdeca
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Diraspatura e pressatura soffice, in bianco a temperatura controllata e con fermentazione naturale in autoclave metodo charmat lungo. Affinamento: in bottiglia per alcuni mesi.
Sensazioni	Colore: Verde cristallino e luminoso scandito da bollicine fini, regolari e persistenti. Profumo: fine e delicato, spiccatamente fruttato con note di drupacee gialle, fiori bianchi, timo e agrumi. Sapore: polposo e sapido, piacevolmente fresco e che narra la mineralità dei terreni pietrosi della Murgia e della Valle d'Itria, al ritmo di un prolungato e fragrante fruttato che sostiene un retrogusto ammaliante.

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