



ACQUISTATO IL .....

"Vernice" Spumante Brut

NV

## Bollicina "made in Irpinia"



*Svinando*

Spumante Brut Vernice, da uve di Falanghina in purezza. Lo propone Nativ, bella realtà attiva nella produzione di vini di qualità in Irpinia. Le uve vengono raccolte nel mese di settembre, quando hanno raggiunto la giusta intensità aromatica, pur potendo contare ancora su una certa acidità naturale. I vini base vengono messi in un'autoclave di acciaio, a temperatura controllata, per la fase di spumantizzazione secondo il metodo Charmat lungo, con un riposo sui lieviti della durata di circa 9 mesi. Ne deriva uno spumante caratterizzato da un bel colore giallo cristallino con riflessi verdognoli e un perlage leggero, fine e rapido. Al naso è subito gradevole, con note fruttate e floreali. Intenso ed fragrante. In bocca la piacevole effervescenza contribuisce a rendere il vino vivace. Piacevole l'acidità naturale, che ben si bilancia con la moderata presenza di zuccheri. Ideale con gli antipasti, questa bollicina è adatta anche ad accompagnare zuppe vegetariane, pesci, crostacei e perfino il sushi.

Chiamata "Campania Felix" per la fertilità della sua terra e la vocazione alla coltivazione della vite, l'Irpinia è terra dedita all'agricoltura fin dai tempi antichi. Qui, infatti, venivano prodotti i famosi "vini degli imperatori". E qui, oggi, si trova l'Azienda Agricola Nativ. Siamo a Paternopoli, nel cuore dell'Irpinia, e la nuova cantina nasce dalla volontà e dall'impegno del Dott. Mario Ercolino, enologo di fama internazionale, e della Dottoressa Roberta Pirone, specializzata in scienze dell'alimentazione. Lo scopo è nobile, quello di realizzare vini di eccellenza, frutto di una importante e radicata esperienza nel settore. Nativ possiede 15 ettari di vigneti autoctoni. Una parte significativa di essi si trova nella zona Sud-Orientale, lungo la dorsale che collega i paesi di Castelvetro sul Calore a Paternopoli, passando per Montemarano e Castelfranci. Qui un meraviglioso clima mediterraneo, espone il territorio a inverni freddi e umidi ed estati calde, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Calcareo Argilloso
<b>Esposizione</b>	Est
<b>Allevamento</b>	Cordone Speronato
<b>Densità imp.</b>	5000

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino spumante brut
<b>Provenienza</b>	Campania
<b>Uve</b>	Falanghina 100%

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto

**Vinificazione** In autoclave di acciaio a temperatura controllata . Metodo charmat lungo sur lies per 9 mesi

**Sensazioni** Lo spumante è di colore cristallino, giallo con riflessi verdognoli, dal perlage leggero , fine , rapido. Ha un 'aroma gradevole, fruttato, floreale, intenso, fragrante. Al palato, uno sviluppo della CO2, vivace acidità, buon equilibrio di acidità/zuccheri.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821