



ACQUISTATO IL .....

"Best" Brut

## Prima versione spumantizzata dell'Est! Est!! Est!!!



*Svinando*

Prodotto con metodo Charmat e presentato per la prima volta nell'estate 2015, è la prima versione spumantizzata dell'Est! Est!! Est!!! il tipico vino bianco di Montefiascone. Da qui il suo nome originale e divertente: Best Brut. Base Trebbiano, Rossetto e Malvasia, tutte le uve provengono dalla zona di Montefiascone, da vigneti che affacciano sul Lago di Bolsena. Il tipico clima dell'area consente di raccogliere uve particolarmente adatte alla produzione di vini base per una spumantizzazione Charmat. Bassa, infatti, è la gradazione alcolica mentre è naturalmente sostenuta l'acidità. Dopo una pigiatura soft, il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata. Quindi, terminata la fermentazione, il vino base viene mantenuto in contenitori di acciaio, prima di essere sottoposto alla definitiva presa di spuma di autoclave. Si ottiene così un piacevolissimo spumante caratterizzato da un colore giallo chiaro con riflessi verdognoli. La spuma è delicata e gradevole e rivela un profumo delicato e diretto, con note di frutta fresca e mela. In bocca, invece, sorprende per la bella freschezza e la naturale sapidità.

Il nome Cotarella, nel mondo del vino italiano e internazionale, è di quelli di peso. Riccardo Cotarella, infatti, è l'enologo contemporaneo più conosciuto, quello che firma, o ha firmato, alcuni tra i più bei vini degli ultimi anni. Prodotti iconici e di successo, spesso premiati dalle guide enologiche di tutto il mondo. Famiglia Cotarella è l'azienda di famiglia, nata nel 1979, a Montefiascone, in provincia di Viterbo, dal lavoro dei due fratelli, Renzo e Riccardo. Un progetto molto particolare, pensato con un obiettivo ben preciso, quello di recuperare gli antichi vitigni della zona. A distanza di quasi 50 anni, Famiglia Cotarella è ormai diventata un punto di riferimento assoluto per l'enologia di qualità del centro Italia. Da qualche anno i due fratelli Cotarella hanno passato la mano alle figlie, Dominga, Marta ed Enrica che ne curano ogni aspetto. Oggi l'azienda si è notevolmente espansa e coltiva terreni in Umbria e Toscana, oltre che in Lazio.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Friabile, ricco di scheletro
<b>Esposizione</b>	Nord Est
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	3000

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino spumante
<b>Provenienza</b>	Lazio
<b>Uve</b>	Trebbiano 40%, Rossetto 30%, Malvasia 30%

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** Dopo una pigiatura so cesi ottiene un mosto che viene successivamente fatto fermentare ad una temperatura di 13-15°C. Terminata la fermentazione, il vino viene mantenuto in contenitori di acciaio, prima di essere sottoposto alla definitiva presa di spuma di autoclave.

**Sensazioni** Di colore giallo chiaro con riflessi verdognoli, al gusto è diretto, fruttato con note di mela. La spuma è delicata e gradevole, al gusto presenta una buona nota acida con finale sapido e piacevole.

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