ACQUISTATO IL .....

Spumante Metodo Classico Extra Brut



Secco e fragrante

Eccellente e sofisticato, lo spumante Metodo Classico Extra Brut di Casal Thaulero è prodotto al 100% con uve Pecorino, vitigno autoctono dell'Italia centrale. I grappoli vengono raccolti manualmente nelle prime due settimane di settembre, assicurando la massima qualità e maturazione ottimale. Frutto di una lunga rifermentazione in bottiglia, lo spumante matura sui lieviti per almeno 12 mesi. Il colore è giallo paglierino intenso e brillante, arricchito da un perlage fine e persistente che ne esalta l'eleganza. Al naso, si percepiscono profumi intensi e persistenti di frutta gialla, note balsamiche e di frutta secca, in particolare nocciola. I sentori fragranti di lievito e pasticceria aggiungono ulteriori sfumature olfattive, rendendolo complesso e intrigante. In bocca, lo Spumante Metodo Classico Extra Brut si rivela secco e fragrante, con un equilibrio notevole tra acidità e sapidità. Ottimo compagno per diverse occasioni e abbinamenti gastronomici. Ideale come aperitivo o in abbinamento con piatti di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi freschi.

Casal Thaulero rappresenta un simbolo di eccellenza enologica e di lunga tradizione, capace di trasmettere la storia e la bellezza dell'Abruzzo attraverso i suoi vini. La cantina vanta una storia antica e affascinante. Il suo nome, per esempio, deriva dalla località di Casal Thaulero, situata tra le colline dell'Abruzzo e il mare Adriatico. Qui viveva la famiglia Thaulero, di origini militari e proveniente da Amburgo. Si stabilirono in Abruzzo nel XVI secolo e ricevettero un mandato diretto da Carlo V per sovrintendere l'area e, grazie al lavoro di Giovanni Thaulero, divennero precursori della viticoltura in Abruzzo. Giovanni, infatti, scrisse numerosi trattati sulla viticoltura e sperimentò tecniche agricole d'avanguardia, piantando viti moderne e recuperando i suoi possedimenti. Questa passione ha ispirato alcuni vignaioli a unirsi e, nel 1961, nacque una cantina cooperativa, con l'obiettivo di produrre ed esportare i vini abruzzesi nel mondo. Casal Thaulero è stata la prima cooperativa abruzzese ad imbottigliare ed esportare vini a Denominazione di Origine Controllata nei paesi NAFTA, nel lontano 1968. Dal 2005, poi, la cantina si è trasferita nella nuova sede nella città di Ortona. Qui, la tradizione vitivinicola abruzzese continua a essere coltivata con la stessa passione e impegno di sempre.

La Vigna

Terreno	Il terreno è ghiaioso di medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	4200

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Abruzzo
Uve	100% Uve Pecorino
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo/Menu di pesce
Vinificazione	La raccolta viene effettuata le due settimane di Settembre. Raccolta manuale dei grappoli. Le uve vengono pigiate delicatamente e vinificate in vasi vinari di acciaio a circa 15°C. a fine fermentazione, la maturazione prosegue sui lieviti. Presa di spuma e maturazione sui lieviti: nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base rifermenta in bottiglia ad una temperatura di 12°C, per circa 30 giorni. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono ad affinare sui lieviti, coricate su un lato per almeno 12 mesi. L'illimpidimento del vino avviene con "la messa in punta" dopo il cosiddetto "remuage" , al termine del quale si effettuano la sboccatura e poi il dosaggio.
Sensazioni	Giallo paglierino intenso e brillante, dal perlage fine e persistente. Olfatto intenso, persistente con note di frutta gialla, note balsamiche e di frutta secca (nocciola). Sentori fragranti di lievito e patisseries. Al palato risulta secco e fragrante, molto ben bilanciato. Nel complesso è un vino armonico e pieno.

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