ACQUISTATO IL ....

"Re Befè" Etna Spumante DOC Metodo Classico Extra Brut 2018



La Vigna

Terreno	
Esposizione	Nord
Allevamento	
Densità imp.	6.000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra brut
Provenienza	Sicilia
Uve	Nerello Mascalese 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	L'Etna DOC "Re Befè" è uno spumante metodo classico prodotto da sole uve di Nerello Mascalese selezionate tra quelle a maggiore vocazione territoriale. La raccolta avviene all'alba e rigorosamente a mano per garantire una maggiore selezione delle uve che subiscono un ciclo di pressatura specifico. Il vino [illegible] (sur lie) per un minimo di 4 mesi, la rifermentazione avviene in bottiglia, in [illegible] temperatura controllata per 1-2 mesi. Il Re Befè affina in bottiglia sui lieviti per 36 mesi e 6 mesi dopo la sboccatura.
Sensazioni	Colore giallo luminoso, panorama olfattivo fresco segnato da note speziate e minerali di pietra lavica, cenere nera e incenso che si fondono con i profumi agrumati di cedro, kiwi e zeste di arancia; seguono le note fruttate di mela verde e un bouquet floreale di ginestra e foglie di limone, erbe di montagna e leggeri sentori di mandorle fresche. Al gusto è elegante, con la bollicina cremosa, una bella freschezza e un finale minerale di silice di buona persistenza.

La bollicina che non ti aspetti

La bollicina di qualità che non ti aspetti. E' questo l'Etna DOC Re Befè, Metodo Classico Extra Brut, proposto qui da Al-Cantàra. Un'espressione interessante della viticoltura etnea, territorio unico e affascinante in grado di conferire ai suoi vini una personalità unica e ben riconoscibile. Ma procediamo con ordine. Questo spumante nasce sulle pendici settentrionali dell'Etna, precisamente a Randazzo, in provincia di Catania. Qui i vigneti arrivano a 620 metri sul livello del mare, affondando le radici in un antico suolo di origine vulcanica, ricco di minerali. La coltivazione della vite in queste condizioni estreme, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorisce la concentrazione degli aromi nelle uve e un'acidità naturale che conferisce freschezza e longevità ai vini. Re Befè nasce da Nerello Mascalese in purezza. Questa una varietà autoctona dell'Etna, è amata soprattutto per la capacità di dar vita a vini eleganti. Vini rossi, in larga parte, ma anche spumanti di qualità, pura espressione del proprio territorio. Rifermentazione in bottiglia e lungo affinamento sui lieviti, danno vita a uno spumante complesso e raffinato. La raccolta delle uve avviene manualmente all'alba, per preservare la freschezza dei grappoli. Le basi vengono lasciate in contatto con le proprie fecce nobili per almeno 4 mesi. Mentre la maturazione in bottiglia si prolunga per ben 36 mesi, sviluppando una bella complessità aromatica. Dopo la sboccatura, poi, il Re Befè affina ulteriormente per 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato. Colore giallo luminoso, al naso sorprende per il bel bouquet ricco e complesso. Note minerali di pietra lavica, cenere nera e incenso, si mescolano con gli aromi agrumati di cedro, kiwi e bucce d'arancia. Seguono profumi di frutta fresca, come mela verde, e un bouquet floreale di ginestra e foglie di limone, arricchito da erbe di montagna e leggere sfumature di mandorle fresche. In bocca questo spumante si distingue invece per eleganza e per la bollicina cremosa. La freschezza è vibrante e il finale piacevolmente minerale. Buono fin da subito, questa bolla etnea, grazie alla sua struttura e alla sua acidità, è capace di evolvere anche per 8-10 anni in bottiglia, sviluppando ulteriore complessità e profondità aromatica. Perfetto per accompagnare un aperitivo raffinato, è ideale anche per essere gustato durante tutto il pasto, con piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare, ma anche carni bianche, formaggi freschi e piatti vegetariani dal gusto delicato.

Al-Cantàra nasce dalla felice intuizione che un buon vino è "poesia" e per farlo ci vuole "arte" - come si legge sul sito dell'azienda. Non a caso tutti i vini [illegible] etichette [illegible] pittori catanesi. Siamo nel cuore della Sicilia, in un angolo di paradiso [illegible] contrada Feudo S. Anastasia, a Randazzo, a 620 metri sul livello del mare. La cima dell'Etna, poco distante, sorveglia dall'alto i vigneti e la cantina. Il nome Al-Cantàra deriva dal fiume che scorre ai piedi del vulcano. Pur giovane, l'azienda è stata ufficialmente inaugurata nel 2005, si è già affermata a livello nazionale e internazionale grazie all'alta qualità dei suoi vini, premiati dalla critica enogastronomica. Oggi l'azienda può contare un complessivo di 20 ettari di terreni, di cui circa 15 ettari vitati. E tra questi circa 4 sono storici, di oltre 60 anni, con mille ceppi prefillossera. La produzione

complessiva, per la maggior parte sotto il cappello della DOC Etna, è di circa 100mila bottiglie l'anno. Ancora una volta tradizione e innovazione vanno a braccetto sotto il cielo blu della Sicilia.

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