ACQUISTATO IL .....

"La Matta" Spumante Dosaggio Zero 2024 2024

Zero dosaggio, massima energia nel calice



La Vigna

Terreno Argilloso-calcareo, medio impasto con marne e arenarie

Esposizione Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino spumante dosaggio zero

Provenienza Campania

Uve fiano 100%

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 1-2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione La Matta è un vino spumante bianco a dosaggio zero, prodotto dalla vinificazione di uve Fiano. Le uve vengono pigiate intere e il vino base viene fatto fermentare e affinare per 6 mesi in vasche d'acciaio. La rifermentazione avviene in bottiglia con l'aggiunta di una parte dello stesso mosto del vino base mantenuto a bassa temperatura. Nessuna aggiunta di zuccheri, lieviti e solfiti al momento dell'imbottigliamento. Lo spumante non viene sottoposto a sboccatura è lasciato sui sedimenti prodotti dalla seconda fermentazione. Una parte del mosto (circa il 10%) viene conservata a una temperatura tra gli 0 e i 2°C in modo da impedire la fermentazione, l'altra viene lasciata fermentare per ottenere il vino base. Il mosto viene successivamente utilizzato come "liqueur de tirage" per la presa di spuma in bottiglia. Lo spumante non viene sottoposto alla tipica fase di sboccatura che caratterizza il metodo classico ma proposto integro sui propri lieviti naturali.

Sensazioni Caratterizzato da profumi di frutta fresca e di agrumi, come mela verde, arance e pompelmo, note floreali di fiori bianchi ed erbe aromatiche, accompagnati da piacevoli sentori di salmastro. In bocca è netto, snello e dissetante, caratterizzato da

una spuma avvolgente e da un finale appagante, salato e agrumato.

Lo Spumante Dosage Zero La Matta Casebianche è una bollicina artigianale del Paestum IGP, nata da vitigni autoctoni coltivati in regime biologico. Nel calice è secco, teso e profondamente territoriale, con note agrumate, floreali e una spiccata impronta salina. Il sorso è verticale, energico e di grande pulizia, senza alcuna concessione al dosaggio. Una bollicina di carattere, pensata per chi cerca autenticità e precisione, non effetti speciali.

Cantina Casebianche è una realtà artigianale del Cilento (Campania) nata nel 2000 quando Elisabetta e Pasquale hanno trasformato la loro terra in un progetto vitivinicolo biologico di qualità. Situata tra il torrente Acquasanta e il mare, la cantina coltiva vitigni autoctoni come Fiano, Aglianico, Malvasia e Trebbiano rispettando l'equilibrio del suolo e la biodiversità locale. Con fermentazioni spontanee e tecniche naturali, produce vini fermi e rifermentati che esprimono freschezza, bevibilità e identità territoriale in chiave contemporanea. Casebianche è riconosciuta per uno stile autentico e conviviale, capace di raccontare il Cilento attraverso vini schietti e memorabili.

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