



ACQUISTATO IL

"Primo" Ancestrale Vino Bianco Frizzante 2024

2024

Frizzante da uve Verdicchio 100%



Svinando

Un vino con il "fondo". Ma non un vino sbagliato, anzi. In un mondo che cerca spesso la perfezione cristallina, questo vino rivendica con orgoglio la sua natura torbida e autentica. Il Primo Ancestrale di Casalfarneto è un ritorno alle origini, un sorso che sa di terra e di tradizioni ritrovate. Ci troviamo a Serra de' Conti, nel cuore della provincia di Ancona, dove le colline marchigiane degradano dolcemente verso l'Adriatico. Qui Casalfarneto gestisce una tenuta di circa 60 ettari, definendosi una vera e propria "fattoria tecnologica" che non dimentica il passato. Questo particolare spumante rientra nella categoria dei vini frizzanti prodotti secondo il metodo ancestrale. Si tratta della tecnica più antica per ottenere le bollicine, molto prima che venissero inventati i moderni macchinari per la spumantizzazione. A differenza del metodo classico, non avviene una seconda fermentazione guidata da zuccheri aggiunti. Il vino viene imbottigliato mentre la prima fermentazione è ancora in corso, lasciando che i lieviti finiscano il loro lavoro nel vetro, intrappolando l'anidride carbonica naturale. Il vitigno protagonista in questo caso è il Verdicchio in purezza, re incontrastato delle Marche. Questa varietà, celebre per la sua spiccata acidità, si caratterizza anche per una struttura che molti definiscono da "grande rosso vestito da bianco". La vendemmia viene leggermente anticipata. Raccogliere le uve qualche giorno prima permette di preservare una freschezza tagliente e livelli di acidità ideali per un vino frizzante. Una volta in bottiglia, il vino non viene filtrato né chiarificato. I lieviti esausti rimangono sul fondo, formando quel deposito naturale che protegge il vino e ne arricchisce il profilo aromatico col passare del tempo. Colore giallo paglierino opalescente, il naso è un'esplosione citrina di buona intensità: spiccano la mela verde croccante, il pompelmo e intriganti note di erbe aromatiche come il timo e la maggiorana. In bocca è una gioia per il palato: sapido, freschissimo e decisamente croccante. La bollicina è sottile e mai invasiva, perfetta per ripulire la bocca a ogni sorso. E' il compagno ideale per un aperitivo informale tra amici. Funziona bene con i classici fritti marchigiani, come le olive ascolane e i cremini. Ottimo anche con una pizza gourmet ai fiori di zucca e alici.

Casalfarneto si trova nel comune di Serra de Conti, nel cuore della zona del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico. Siamo a circa 320 metri sul livello del mare. Oggi l'azienda può contare su circa 35 ettari di proprietà, oltre a 6 di vigneto coltivato in regime biologico. Di questi, 28 sono a Verdicchio. Con lui Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Del resto, Casalfarneto, che rappresenta una delle aziende storiche del territorio, essendo attiva fin dal 1995, si è sempre distinta per la cura nella gestione dei vigneti e per l'attenta vinificazione in assenza di ossigeno. Il focus aziendale è, giustamente, la Verde e il Verde che anima tutta la produzione, dalle sfaccettature, grazie a scelte differenti in termini di epoche vendemmiali, tecniche di vinificazione e di affinamento.

La Vigna

Terreno
Esposizione Nord Est

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco frizzante

Provenienza Marche

Uve verdicchio 100%

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione VENDEMMIA: Leggermente anticipata per esaltare freschezza e acidità. VINIFICAZIONE: vino ottenuto da una vinificazione con rifermentazione spontanea in bottiglia detto "ancestrale". Il deposito sul fondo può essere rimescolato in sospensione prima della stappatura per aumentare la complessità del vino.

Sensazioni Profumo di buona intensità, fresco, citrino con note di mela verde croccante e pompelmo. In bocca, il vino è fresco, sapido e decisamente croccante, grazie a scelte differenti in termini di epoche vendemmiali, tecniche di vinificazione e di affinamento.

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