ACQUISTATO IL .....

Podere La Berta Brut Metodo Classico NV

Fresco e delicato



Stanchi dei soliti spumanti base Chardonnay o Pinot Nero? Curiosi di assaggiare qualcosa di davvero innovativo? Questa è la bottiglia che fa il caso nostro. Si tratta, infatti, di un Metodo Classico Brut prodotto a partire dal vitigno romagnolo per eccellenza. Un'uva caratterizzato da una forte personalità e da una spiccata versatilità, perfetto per essere vinificato sia secco che passito. E, come dimostra questa etichetta di Podere La Berta, anche come base spumante. E' l'Albana, qui usata in purezza, dopo essere stata raccolta a mano. In cantina si parte con una pressatura soffice delle uve. Il mosto viene quindi decantato a freddo e fatto fermentare a temperatura controllata. In seguito la base viene addizionata di zuccheri e ulteriori lieviti per avviare la presa di spuma. 18 mesi sui lieviti in bottiglia. Al termine di questo periodo, e in seguito alla sboccatura, il vino viene dosato e ritappato. E' pronto per andare in commercio. Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli, il perlage è fine e persistente. Al naso si rivela fresco e delicato, con note evidenti floreali e fruttate, oltre a un tipico sentore di crosta di pane. In bocca è gradevolmente sapido, con un perfetto equilibrio tra frutta e acidità. Ottimo fin dall'aperitivo, questo Metodo Classico è ideale con primi e secondi a base di pesce. Ottimo anche con i crudi e la frittura.

A Brisighella, su una collina che guarda al mare e che sorge tra calanchi, vigneti, pini e ulivi, c'è Podere La Berta. Una cantina a misura d'uomo che crede nell'artigianalità, nell'autenticità e nella forza della natura. Dal 2009 la famiglia Poggiali, la stessa proprietaria dell'azienda Fèlsina in Toscana, si assume la responsabilità di un percorso iniziato negli anni '70 e avvia un processo di recupero incondizionato, affiancando alla vocazione del territorio, visione e grande attenzione alla qualità. Dalle colline dell'Appennino Tosco-Romagnolo, Podere La Berta si affaccia sulla Valle del Lamone. Ventidue ettari di terreno ricco d'argilla, che conserva e tramanda i segni della presenza umana e conferisce al vino il suo carattere particolare, infondendo il respiro della natura nel rosso intenso e nel bianco dorato dei grappoli. Si coltivano solo vitigni autoctoni. Il Sangiovese, in particolare, ma anche l'Albana, il Trebbiano e il tradizionale Pagadebit.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	4300

Il Vino

Tipologia	Metodo Classico Brut
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Albana 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo e menù pesce
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve-Mosto decantato a freddo, travasato e fatto fermentare a temperatura controllata. 18 mesi sui lieviti in bottiglia
Sensazioni	Giallo paglierino. Perlage fine e resistente. All'olfatto spiccano note floreali, fruttate con sentori di crosta di pane. Al palato fresco, sapido ed equilibrato.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821