

GASPARE BUSCEMI

ENOLOGO, VINIFICATORE, ARTIGIANO
DAL 1973

ALTURE BIANCO

UVE	Circa 2/3 Pinot Bianco, 1/3 Ribolla nelle annate più vecchie qualche volta Friulano (ex Tocai)
DENOMINAZIONE	Igt Venezia Giulia
LIEVITI	spontanei
SOLFOROSA	inferiore a 50 mg/l
AFFINAMENTO	inox e poi bottiglia
INVECCHIAMENTO	molti anni come conferma la nostra grande riserva di bottiglie di oltre 30 anni. Conservare la bottiglia coricata o capovolta, meglio se al buio.
FORMATO	750 ml
ABBINAMENTO	piatti anche saporiti a base di pesce, carni bianche, uova, legumi, formaggi non troppo stagionati....comunque molto facile e versatile

DESCRIZIONE DEL VINO

La raccolta e la vinificazione delle uve viene fatta assieme così che quelle di ribolla, risultando meno mature, attenuano l'alcolicità e rinforzano l'acidità di quelle del pinot bianco che, visti i cambiamenti climatici, tendono ad essere sempre più zuccherine e meno acide.

Ad evitare le perdite di qualità conseguenti ai processi fermentativi e ossidativi che possono iniziare in un cumulo d'uva per l'inevitabile rottura degli acini meno sani, poco o tanto sempre presenti, con nostre originali attrezzature le uve sono lavorate già durante la raccolta e questo, oltre che evitare gli inconvenienti citati, realizza la massima qualità contenuta nelle uve in quanto la loro freschezza, integrità e sanità sono massime.

Come è per tutti i nostri vini bianchi, anche Alture Bianco è vinificato assolutamente in bianco, quindi senza contatto con bucce, raspi e vinaccioli, come nella più antica tradizione contadina mediterranea quando il mosto si separava già durante la pigiatura con i piedi e la successiva, immediata torchiatura delle vinacce. Le fermentazioni, spontanee, malo lattica compresa, non vengono controllate ma si svolgono nelle condizioni ambientali ottimali per poter avvenire fino a completamento.

Anche le precipitazioni che rendono stabile il vino dal punto di vista chimico-fisico, non sono indotte ma avvengono in un ambiente che integra l'inverno, purtroppo oggi ormai sempre meno affidabile.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore paglierino ha evidenti riflessi verdi ma acquisirà nel tempo note più dorate per gli essenziali apporti del sughero, assolutamente intero ma da noi anche depurato, che preferiamo al legno della botte in quanto meno caratterizzante e quindi più rispettoso del patrimonio organolettico proprio delle uve.

Il fruttato, molto fresco con note di spezie verdi, si arricchirà nel tempo dei sentori dei mieli oltre che di una maggiore maturità della frutta.

La naturale semplicità ed il naturale equilibrio, in quanto non modificato dalla necessità di interventi correttivi o da tecnologie caratterizzanti, rendono il suo consumo sempre piacevole, facile e molto versatile.

Al naso, il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino. La bottiglia non soffre, anzi sembra anche migliorare, se viene consumata in più giorni