

PERLE D'UVA fondo in fondo

UVE	Cuvée di vini da vitigni diversi, non aromatici, coltivati tradizionalmente nella Venezia Giulia
DENOMINAZIONE	Igt Venezia Giulia
LIEVITI	spontanei per tutte le vinificazioni del vino base, qualche volta parzialmente selezionati nella rifermentazione in bottiglia essendo limitata la quantità utilizzabile di mosto fresco e quindi di flora spontanea attiva.
SOLFOROSA	inferiore a 50 mg/l
AFFINAMENTO	in bottiglia
INVECCHIAMENTO	molti anni tenendo presente che, per l'impermeabilità data dalla chiusura metallica e la presenza del lievito, tenderà ad accentuare sensazioni di freschezza più che di maturità.
FORMATO	750 ml – tappo corona
ABBINAMENTO	oltre al consumo quale calice fuori tavola o di entrata, per la sua considerevole struttura, la matura base vinosa e la cremosità della bollicina, a tavola accompagna bene tutte le portate che richiedono un vino bianco

DESCRIZIONE DEL VINO

La scelta di utilizzare il mosto fresco piuttosto che lo zucchero, per la rifermentazione in bottiglia, è stata fatta sia per poter partire da un vino base ottenuto da uve mature, quindi più strutturato e complesso rispetto di quello ottenibile da uve raccolte anticipatamente, e sia per non ridurne il corredo di sali e di sostanze estrattive che fanno parte della sua qualità.

Per una maggiore complessità e sicurezza del risultato qualitativo il vino base è scelto tra quelli prodotti negli anni anche molto precedenti l'imbottigliamento.

L'imbottigliamento viene fatto in periodo vendemmiale, quando è disponibile il mosto fresco che si utilizzerà nella rifermentazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore, paglierino piuttosto carico nel tempo potrà accentuare le tonalità verdi per l'ermeticità della chiusura metallica. Si presenta velato, in quanto è presente il fondo formatosi nella rifermentazione. Il fruttato, già piuttosto maturo per la maturità del vino base, è accompagnato dalle note del lievito che saranno sempre più presenti negli anni.

Per la densità conferitagli dall'integrità della struttura, l'anidride carbonica è bene contenuta nel vino per cui risulta poco pungente.

Questo, unitamente al naturale equilibrio non modificato dalla necessità di interventi correttivi sui vini utilizzati né da tecnologie caratterizzanti, rende il suo consumo sempre piacevole, facile e molto versatile. Al naso, il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino.