

GASPARE BUSCEMI

ENOLOGO, VINIFICATORE, ARTIGIANO
DAL 1973

PERLE D'UVA

UVE	Cuvée di vini da vitigni diversi, non aromatici, coltivati tradizionalmente nella Venezia Giulia (pinots, sauvignon non aromatico, Friulano (ex Tocai Friulano), Ribolla gialla...).
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	come ancora dimostra il RI-BOLLA '87, la cui qualità, passati oltre 30 anni, non accenna a diminuire, Perle d'Uva evolve positivamente per molti, molti anni. Grazie alla particolare chiusura, sughero intero e tappo corona, in essa il vino affina la sua complessità espressiva. Anche se la tappatura consente di tenere la bottiglia verticale per lunghi periodi, la posizione orizzontale resta la più conveniente, in locale fresco, meglio se al buio.
FORMATO	750 ml e tappo corona nei giovani, tappo sughero + corona nelle annate 2004 e precedenti
ABBINAMENTO	freddo in flute; fuori tavola quale drink o aperitivo, fresco in coppa capace a tavola, accompagna bene tutte le portate che richiedono un vino bianco con portate di sapore fine anche sostenuto

DESCRIZIONE DEL VINO

Questi vini sono particolari perché, come nella metodologia originaria, la loro spuma è prodotta dalla fermentazione in bottiglia degli zuccheri delle uve, e non da zuccheri aggiunti e pertanto possono essere imbottigliati solo durante la vendemmia o immediatamente dopo.

Utilizziamo così vini ottenuti da uve mature, quindi strutturati e complessi, al fine di arrivare ad un prodotto di poca aggressività carbonica, cremoso ed equilibrato, adatto anche alla tavola.

A conferma di una longevità evolutiva eccezionale, sono ancora in vendita bottiglie della prima produzione del 1987: **il Ri-Bolla**.

Questa produzione, unica e millesimata, in quanto anche gli zuccheri della presa di spuma sono delle stesse uve utilizzate per la vinificazione, in realtà si presenta come "RiBolla" in quanto le uve di Ribolla gialla hanno costituito buona parte dell'uvaggio.

"RiBolla" è poi diventato "Perle d'Uva" per l'ampliamento dell'uvaggio e il cambiamento della metodologia.

Oggi infatti, i vini normalmente utilizzati sono una cuvée delle due annate che precedono quella dell'imbottigliamento utilizzata per fornire gli zuccheri necessari alla rifermentazione in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore paglierino piuttosto carico con note verdi; la schiuma, soffice e molto abbondante, si dissolve subito lasciando un perlage fine e non sfuggente perché trattenuto dall'elevata densità del vino conseguente alla sua struttura

Ampio, complesso ed equilibrato, piuttosto ridotto all'apertura della bottiglia si apre diventando fruttato dopo qualche momento nel bicchiere.

Al palato si presenta vivace ma ricco, consistete e molto bene equilibrato. L'anidride carbonica, che trattenuta dalla notevole struttura esce lentamente senza aggressività, è piacevolmente cremosa.

Avvertenze di servizio: Poiché il vino, ma ancor più l'anidride carbonica della spuma, modificano notevolmente la struttura del sughero intero, alla stappatura, dopo l'eliminazione del tappo metallico, è bene prestare attenzione perché il tappo risulta sempre molto fragile: inserire pertanto bene a fondo la spirale del leva tappi, meglio se sottile e teflonata, e tirare senza strappi per evitare, per quanto possibile, la sua rottura.