

ALTURE BIANCO

Igt Venezia Giulia

Bianco, fermo, secco, tipologia classica

UVE

Pinot Bianco e Ribolla dal nostro vigneto a Zegla (Cormons) dal 2015
Annate precedenti, stesse uve ma da un vigneto, sempre familiare, a Oslavia – Gorizia

IN CANTINA

Vendemmia manuale in cassette, uve raccolte e vinificate assieme.
Immediata lavorazione delle uve con impianto pensato e progettato da Gaspare Buscemi, poche cassette alla volta, prima che possano iniziare processi di degradazione sul mosto che può esserci nella cassetta per la rottura degli acini più fragili e meno sani.
Fermentazioni libere, spontanee, regolari e complete, malo-lattica compresa, senza aggiunte di lieviti o batteri selezionati, di nutrienti o enzimi o correttivi, né di altri prodotti estranei al patrimonio qualitativo delle uve.
Vinificazione in inox senza contatto con bucce, raspi e vinaccioli.
Utilizzo molto limitato dell’anidride solforosa.
Imbottigliamento entro l’estate successiva, tappo in sughero naturale, depurato con procedimento brevettato da Gaspare Buscemi.

Sosta in bottigliera, per verificare la tenuta del tappo e l’evoluzione qualitativa del vino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore paglierino con riflessi verdi, nel tempo si arricchisce di note più dorate grazie anche all’apporto del sughero.

Al naso da giovane il frutto è molto fresco con note di spezie verdi e acacia, ma nel tempo prende sentori di mieli oltre che di una maggiore maturità del fruttato. Di lunga persistenza, il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino.

Al palato emerge freschezza e mineralità, di grande equilibrio, morbidezza, intensità e armonia di sapori, più complessi e persistenti negli anni ma sempre di grande e piacevole bevibilità per un alcool mai troppo elevato.

ABBINAMENTO

La bottiglia non soffre, anzi sembra anche migliorare, se viene consumata in più giorni
Può sostenere le portate di pesce classiche dei vini bianchi, in preparazioni anche piuttosto saporite, ma anche carni bianche, uova, legumi e formaggi a media stagionatura.

NOTE DI CONSERVAZIONE

Altire bianco può invecchiare per molti anni come conferma la nostra grande riserva di bottiglie di oltre 40 anni.

Conservare la bottiglia coricata o capovolta a temperatura costante, meglio se al buio.