

GASPARE BUSCEMI

ENOLOGO, VINIFICATORE, ARTIGIANO
DAL 1973

PERLE D'UVA *fondo in fondo*

Igt Venezia giulia

bianco, secco frizzante naturalmente spumato in bottiglia - *sui lieviti (sur lies)*

UVE	Cuvée di vini da vitigni diversi, non aromatici, coltivati tradizionalmente nella Venezia Giulia nei vigneti che hanno dato origine ai nostri bianchi fermi.
In Cantina	<p>Questi frizzanti sono particolari perché 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.</p> <p>Il vino base è una cuvée formata da vini di diverse annate e di gradazione contenuta, quindi prodotto da uve mature, più strutturato e complesso rispetto a un vino ottenuto da uve raccolte anticipatamente.</p> <p>Rifermentazione in bottiglia con mosto d'uva fresco, anche questo derivante dalle uve che producono i nostri bianchi fermi (Alture e Braide)</p> <p>Chiusura con tappo a corona.</p> <p>Il Perle d'uva fondo in fondo non viene sboccato, presenta quindi i suoi lieviti</p>
NOTE DI DEGUSTAZIONE	<p>Colore paglierino piuttosto carico si presenta velato, in quanto è presente il fondo formatosi nella rifermentazione.</p> <p>Il fruttato, già piuttosto maturo per la maturità del vino base, è accompagnato dalle note del lievito.</p> <p>Per la densità conferitagli dall'integrità della struttura, l'anidride carbonica è bene contenuta nel vino per cui risulta poco pungente.</p> <p>Al naso, il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino.</p>
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. Servire da freddo a fresco
Note di conservazione	<p>Lunga conservabilità con possibilità di miglioramento per diversi anni dalla data di imbottigliamento indicata in etichetta.</p> <p>Conservare la bottiglia a temperatura costante, meglio se al buio.</p>