

PERLE D'UVA

Igt Venezia giulia

bianco, secco frizzante naturalmente spumato in bottiglia

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 (Altire e Braide)</p> <p>Chiusura con tappo sughero + tappo a corona.</p> <p>La sboccatura a la volée o a la glace viene fatta su necessità, poco prima della vendita (possono restare anche più di 15 anni su lievito!).</p>
NOTE DI DEGUSTAZIONE	<p>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</p> <p>Ampio, complesso ed equilibrato, piuttosto ridotto all'apertura della bottiglia si apre diventando fruttato dopo qualche momento nel bicchiere.</p> <p>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.</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, soprattutto pesce in bianco. Servire da freddo a fresco.
Note di conservazione	<p>Perle d'Uva evolve positivamente per molti anni come confermato dalle bottiglie ancora in vendita della prima produzione del 1987: il Ri-Bolla</p> <p>Grazie alla particolare chiusura, sughero intero e tappo corona, il vino affina la sua complessità espressiva.</p> <p>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.</p>