

MADREPERLA bianco
SPUMANTE BRUT



CL 75



SPADAFORA

1915

MADREPERLA

La perla è una raffigurazione simbolica delle innumerevoli bollicine e del fitto "perlage" che si sviluppa nel versare questo grande spumante. Madreperla bianco è uno spumante prodotto con il metodo "Charmat" lungo (detto anche metodo Martinotti), ovvero la presa di spuma avviene con rifermentazione in autoclave; questa tecnica consente di ottenere una bollicina fine, fitta e persistente; spumanti freschi e profumati, in quanto consente una più efficace estrazione di aromi e sapori, in un lasso di tempo relativamente breve.

Classificazione: Vino Spumante Brut;

Tipologia: bianco;

Bottiglie Prodotte: 10.000

Territorio: la provenienza delle uve da cui si ottiene il Madreperla bianco è esclusivamente collinare, qui la forte escursione termica tra il giorno e la notte, è fondamentale nel conferire alle uve la necessaria acidità e quindi la freschezza gustativa al prodotto finito;

Vitigni: un equilibrato blend di vitigni autoctoni;

Metodo di Coltivazione: cordone speronato;

Periodo di Vendemmia: da metà a fine settembre;

Vinificazione: pressatura soffice e vinificazione in bianco;

Fermentazione: in acciaio con costante controllo della temperatura;

Presenza di Spuma: in autoclave con metodo Charmat lungo;

Affinamento: prima in acciaio per tre mesi, poi un giudizioso passaggio in bottiglia;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco dai riflessi verdognoli in gioventù, tendenti al dorato in evoluzione;

Profumo: netto sentore di banana e mela verde, appena accennata la nota floreale, margherite e rose bianche;

Sapore: secco con retrogusto amarognolo, la bollicina è piacevole, mai invadente; il perlage è fine, fitto e persistente;

Abbinamenti Gastronomici: eccellente aperitivo o fuoripasto, particolarmente indicato con antipasti e secondi piatti a base di pesce e crostacei, superbo con le preparazioni in tempura;

Temperatura di Servizio: servire molto fresco, consigliata 8-10 °C.

Gradazione Alcolica: 11% vol.

Premi e Riconoscimenti: un vino che, vista la sua giovane età, non ha ancora avuto modo di farsi apprezzare dagli addetti ai lavori, siamo convinti ci darà molte soddisfazioni.