

LUIGI GHISLIERI

Cuvée del Presidente

Brut Metodo Classico Verdicchio DOC Biologico

Uno spumante dedicato al presidente che nel 1970 diede una forte spinta alla spumantizzazione del verdicchio in Colonnara: un uomo carismatico, determinato e di carattere. Uno spumante nobile e audace allo stesso tempo, una cuvée affinata 24-30 mesi sui lieviti, in cui è esaltata la freschezza del verdicchio.

TIPOLOGIA

Vino spumante fermentato in bottiglia secondo il metodo tradizionale

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1980

ZONA DI PRODUZIONE

Collinare (500/600 mt. slm) nei comuni di Cupramontana e Airolo (Regione Marche)

TERRENO

Di origine marina, di medio impasto, con punte elevate di argilla e sabbia

VITIGNO

Verdicchio (autoctono)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto, Silvoz e Guyot

RESA

90 quintali di uva a ettaro

LAVORAZIONE

L'affinamento delle bottiglie avviene in stiva nella cantina di invecchiamento. Tutte le fasi di lavorazione (Remoige, Degorgement) vengono effettuate manualmente. La permanenza sui lieviti non è inferiore ai 30 mesi dalla presa di spuma. In etichetta è indicato il periodo di sboccatura

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino vivace, brillante con bollicine molto fini, persistenti e numerose

PROFUMO

Abbastanza intenso, elegante e tipico. Emergono sentori di crosta di pane, frutta matura e secca che ricorda le nocciole e le mandorle tostate

SAPORE

Secco, caldo, abbastanza morbido, fresco con buona sapidità, di corpo, equilibrato. Lunga persistenza gusto-olfattiva che riconferma le eleganti note percepite all'olfatto

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, si sposa felicemente con gli antipasti di pesci e carni, salumi crudi e cotti, primi piatti con sugo di pesce o crostacei, frittiture miste all'italiana, pesci bolliti, salsati o fritti o cotti al forno. Ideale con tutti i tipi di crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice a flute ampio per grandi spumanti metodo classico



COLONNARA

VITICULTORI IN CUPRAMONTANA



www.colonnara.it