

Spumanti Sparkling



MACCHIA DI GATTO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BIANCO BRUT - BIO METODO CLASSICO MILLESIMATO

VARIETÀ: BLEND DI UVE AUTOCTONE A BACCA BIANCA TRA CUI MARESCO, MARCHIONE E FALANGHINA

ZONA DI PRODUZIONE: CONTRADA "MACCHIA DI GATTO" SITUATA TRA I COMUNI DI ACQUAVIVA DELLE FONTI, CASAMASSIMA E SAMMICHELE DI BARI

TIPO DI TERRENO: TERRENO ROSSO FERROSO CARATTERIZZATO DA UNO STRATO DI ROCCIA CALCAREA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 60 Q.LI

VENDEMMIA: RACCOLTA A MANO, IN CASSETTA NELL'ULTIMA SETTIMANA DI AGOSTO/PRIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: SPREMITURA SOFFICE DELLE UVE. FERMENTAZIONE ALCOLICA IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA

PRESA DI SPUMA: SECONDA FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA E AFFINAMENTO A CONTATTO CON I LIEVITI PER 24-36-48 MESI

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: COLORE PAGLIERINO SPLENDEnte. PERLAGE FITTO, FINE E PERSISTENTE

PROFUMO: NASO DELICATO E RICCO DI SFUMATURE, CON NOTE DI PASTICCERIA INTRECCIATE A RICORDI DI CEDRO E BERGAMOTTO; A SEGUIRE CENNI DI MELA, ANICE, FELCE E LEGGERO FLOREALE

GUSTO: SORSO TESO, LUNGO E APPAGANTE, CON EFFERVENSCENZA BENE INTEGRATA E FRESCHEZZA RIGENERANTE

ABBINAMENTI: DI GRANDE VERSATILITÀ A TAVOLA, ECCELLE CON FRUTTI DI MARE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SUSHI, RISOTTI, PATATE RISO E COZZE, PIZZA, FORMAGGI FRESCHI E SEMISTAGIONATI

Spumanti Sparkling



MACCHIA DI GATTO SPARKLING WINE WHITE BRUT - ORGANIC TRADITIONAL METHOD

GRAPES: BLEND OF INDIGENOUS WHITE GRAPES INCLUDING MARESCO, MARCHIONE AND FALANGHINA

PRODUCTION AREA: VINEYARD 'MACCHIA DI GATTO', BETWEEN ACQUAVIVA DELLE FONTI, CASAMASSIMA AND SAMMICHELE DI BARI, PUGLIA

SOIL: RED IRON SOIL, CHARACTERISED BY AN UNDERLYING LAYER OF LIMESTONE

VINE-TRAINING SYSTEM: SPUR-PRUNED CORDON

PLANTS PER HECTARE: 4300

PRODUCTION PER HECTARE: 6 TONS

HARVEST: HAND HARVEST IN BOXES, DURING THE LAST WEEK OF AUGUST / FIRST WEEK OF SEPTEMBER

VINIFICATION: SOFT PRESSING OF THE GRAPES. FIRST ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AT A CONTROLLED TEMPERATURE

SECOND FERMENTATION: IN THE BOTTLE, LEFT TO REFINE IN CONTACT WITH THE YEAST FOR 24-36-48 MONTHS

TASTING NOTES

SIGHT: BRIGHT STRAW-YELLOW COLOUR WITH DENSE, SMALL, AND PERSISTENT PERLAGE

NOSE: DELICATE NOSE WITH RICH UNDERTONES, NOTES OF PASTRY COMBINED WITH CEDAR AND BERGAMOT, FOLLOWED BY HINTS OF APPLE, ANISE, FERN AND WHITE FLOWERS

PALATE: A LONG, FULFILLING AND TAUT SIP, WITH WELL INTEGRATED BUBBLES AND A REGENERATING FRESHNESS

FOOD PAIRING: VERY VERSATILE ON THE TABLE, EXCELLING WITH SEAFOOD, CRUSTACEANS, MOLLUSCS, SUSHI, RISOTTO, PIZZA, FRESH AND SEMI-MATURE CHEESES