



L'ECO

Metodo Ancestrale

UVE: Cortese 100%

TIPOLOGIA: Frizzante Metodo Ancestrale

SUOLO: Terre rosse da argille ferrettizzate, ghiaie e sabbie, moderatamente profondo con pH neutro e buona ritenzione idrica

TERRITORIO: Colline a nord di Gavi. Altitudine media 300 mt

IMPIANTO: Allevamento a guyot, 4.200 ceppi/ha, resa 95 q.li/ha, esposizione est-ovest

COLTIVAZIONE: Conduzione in lotta integrata, inerbimento a file alterne, nutrizione con stallatico, nessuna defogliazione

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta a maturità enologica

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice delle uve ed avvio della fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Prima dell'esaurimento degli zuccheri, si procede ad imbottigliare il vino che prosegue la fermentazione sur lie in bottiglia, secondo la regola del metodo ancestrale. Dopo almeno 12 mesi di riposo in bottiglia, inizia la vendita. La bottiglia non viene sboccata ed il vino si presenta col fondo, piacevolmente torbido e velato.

DATI ANALITICI: Alcol 12,5% - Zuccheri residui 1,5 g/lt - Acidità totale 5,30 g/lt

NOTE ORGANOLETTICHE: L'ECO è una bolla primordiale, un frizzante gioco di veli che copre un corpo seducente. Il suo giallo opalescente nasconde bolle gentili e generose che profumano di crosta di pane, lievito ed agrumi. Continua fruttato e speziato con aromi di mela golden che incrociano armonie di noce moscata e pepe bianco. Al gusto, si esprime sapido, agrumato, piacevolissimo, praticamente irresistibile con il suo corpo muscoloso e vellutato che affascina ad ogni sorso.

ABBINAMENTI: Perfetto con fritti di pesce e verdure, ama accompagnare crocchette di pollo, fiori di zucca ripieni, primi piatti con le verdure, arancini di riso e peperoni con la bagna cauda. Si esalta con farinata, aringa affumicata, insalate di riso, wurstel, ricotta e gorgonzola. Da provare con le pizze gourmet.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

