



I C A R P I N I

chiaror sul masso

VINO SPUMANTE BRUT

METODO CHARMAT

*"Spandea il suo chiaror per ogni banda la sorella del sole,
e fea d'argento gli arbori ch'a quel loco eran ghirlanda."
(G. Leopardi)*

Chiaror sul Masso è un vino spumante che si ottiene da uve Timorasso messe a dimora su terreno particolarmente ricco di sassi e massi di bianco calcare battezzata con il nome di mia sorella Maddalena. In alcune notti di luna piena è affascinante osservare i sassi riflettere la luce argentea e da questo viene il nome del vino. La composizione del terreno, la sua particolare esposizione ai venti marini ed al sole, mi permettono di raccogliere uva matura in grado di trasportare intatte le proprietà del vitigno per ottenere un vino bianco spumante rispettoso dalle preziose caratteristiche varietali.

Degustando questo spumante si possono subito apprezzare le sapide mineralità, le note floreali e fruttate, miele, acacia e leggera pasticceria che il perlage intenso e fine trasportano ai sensi.

Vigna: Maddalena

Varietà: Timorasso

Altitudine: 420 mt slm

Esposizione: nord, nordovest

Allevamento: Guyot

Condizione: Biologico Olistico

Annata: sa

Vol: 13%

Bottiglie prodotte: 600

Vendemmia: Manuale in cassetta con selezione dei grappoli

Vinificazione: Macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

Maturazione: Fino a 18 mesi sulle sue fecce nobili in piccole vasche di acciaio

Spumantizzazione: in Autoclave per 8 - 10 mesi

Affinamento: Minimo 4 mesi in bottiglia

In commercio: Da 36 mesi dalla vendemmia

Aspetto visivo: Giallo paglierino intenso, brillante, spuma viva e bella, perlage dalla grana molto fine e persistente.

Aspetto Olfattivo: Sfumato sentore di lievito, importante nota fruttata di pomacee e melone, piacevoli note floreali.

Aspetto Gustativo: Di buona struttura, giustamente sapido, leggermente morbido, equilibrato e di lunga persistenza aromatica.

Abbinamenti: Ben si addice ad Antipasti, primi a base di verdure e pesce, crostacei dall'aroma intenso, formaggi giovani, carni bianche e piatti a base di uova, Acciughe sotto sale e burro, vitello tonnato, torta sbrisolona.

Abbinamento Vegan: Guacamole, fettuccine con verdure alla julienne fritte primi piatti a base di verdure, torta di nocciole.

Modalità di conservazione e servizio:

Si consiglia di mantenere le bottiglie coricate in ambiente fresco, buio e ventilato.

Servire fresco ma non freddo, la temperatura di cantina (15°-18° C) è la mia preferita, ma ognuno faccia secondo il suo personale gusto, il vino non si offenderà e io nemmeno.

