

SARÀ - SPUMANTE METODO CLASSICO

Il SARA' è stato il nostro primo SPUMANTE METODO CLASSICO.

Fin da subito siamo partiti con l'idea di non seguire lo stile classico, ma di creare un prodotto di nicchia che esprima al meglio la nostra cifra enologica anche nel mondo delle bollicine. Dopo anni di prove e perfezionamenti abbiamo deciso di creare uno Spumante moderno che faccia della freschezza la sua caratteristica principale.

Al naso, il *Metodo Classico* sa di lievito e di pasticceria secca, ma anche di confetture, di fiori leggermente appassiti sino ad arrivare a note agrumate. Al palato è sapido, ha una freschezza piacevole e si presenta quasi cremoso. La permanenza sui lieviti gli dona un sentore di crosta di pane, di brioches e croissant appena sfornati. Completano il tutto delle note di frutta secca, uva passa e canditi, sempre nel limite della sfumata eleganza, che donano complessità ed armonia a questo vino.

Il Pinot Bianco, grazie ad una buona acidità, è in grado di sostenere una lunga maturazione sui lieviti (almeno 36 mesi) senza perdere la sua freschezza e senza prendere quelle note amare tipiche di alcuni Champagne o di alcuni Spumanti che fanno invece dello Chardonnay la loro "base". L'idea era di creare uno spumante fine e delicato a tutto pasto.

ABBINAMENTI: Pesce. Perfetto per quasi tutti i tipi di pesce grazie all'ottima acidità. Si abbina particolarmente bene a crostacei quali aragosta e chele di granchio, poiché il loro gusto molto ricco e pieno (spesso anche accompagnate da salse a base di burro) è perfettamente controbilanciato dall'acidità e dal perlage di un vino spumante. Da provare anche con gamberi, caviale, salmone affumicato e ostriche. Anche una buona pasta ben condita o degli spaghetti alla marinara si abbinano bene con i lievi sentori di crosta di pane.

PRODUZIONE ANNUA: circa 3.000 bott.

PRIMA ANNATA IN COMMERCIO: 2006

PERCENTUALE UVE: 100% Pinot Bianco

ALCHOOL: 12,5%

AREA DI PRODUZIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot laterale

VINIFICAZIONE:

Metodo Classico o Champenoise, la seconda fermentazione in bottiglia avviene per una durata di almeno 36 mesi.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 6-7 anni di vita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 °

