



LA QUERCIA



SPUMANTE ETEROS

CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE: Vino spumante extradry bianco

FORMA DI ALLEVAMENTO: Filare, guyot semplice

VITIGNO: Trebbiano, Passerina e Montonico

GRADAZIONE: 11% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 12 gr/litro

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 - 9 °C

FORMATO BOTTIGLIA: Champagnotta da litri 0,75 e da litri 1,5

TERRENO: Medio impasto

TIPO DI SPUMANTIZZAZIONE: Charmat italiano lungo

ALTITUDINE: 210 m s.l.m.

VENDEMMIA: Raccolta manuale, selezione uve in vigneto

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi. La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat, per un periodo non inferiore a sei mesi.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2008

ANALISI SENSORIALE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Eteros è uno spumante dal colore giallo paglierino brillante con vivaci riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Al naso richiama sentori di susina, cedro e lychees. In bocca risulta piacevolmente morbido, con una sensazione vellutata che accarezza il palato. Le tipiche note aromatiche e fruttate risultano ben bilanciate da una buona acidità.

ABBINAMENTI: Va servito freddo, ideale per un aperitivo a buffet con finger food di mozzarella di bufala e gamberi, rotolini di zucchine con robiola e prosciutto crudo, rotolo di mozzarella farcito, pinzimonio di verdure e il classico cocktail di gamberetti. Ottimo in abbinamento a piatti a base di verdure, come il risotto agli asparagi, ma anche a tutto pasto con il pesce, sia cotto che crudo, come una tartare di salmone e avocado o un carpaccio di spada affumicato con insalata di mele e rucola. In particolare, consigliamo di abbinarlo ad un risotto alla zucca o ai frutti di mare.