A LIVIO

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
MILLESIMATO, METODO CLASSICO

A LIVIO
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
MILLESIMATO, METODO CLASSICO

Nel 1997 Livio Patrizi e la moglie Maria Grazia Tambroni arrivano a Corbara. Livio ne rimane folgorato ed in pochi giorni decide di acquistare l'intera azienda. In un solo anno, grazie alla sua spiccata capacità imprenditoriale, Livio ha definito le linee generali di intervento per una necessaria valorizzazione delle peculiarità del luogo, che lui aveva da subito individuato. Il figlio Fernando ha proseguito il cammino iniziato dal padre, dedicandosi con impegno e costanza al progetto vitivinicolo. Con riconoscenza, il vino spumante di qualità millesimato metodo classico è dedicato A Livio Patrizi.

NOME DEL VIGNETO: Il Poggio

TERRENO: Il terreno deriva da antichi fondali marini dell'epoca pliocenica ed è ricco di sabbie ed argille, con presenza di conchiglie ed ostriche fossili. Il terreno dunque dona al vino mineralità e sapidità. Il vigneto è posto alla sommità della collina e gode di una fresca brezza estiva e di escursioni termiche straordinarie grazie all'ampia ariosità del luogo ed all'altitudine di 350 metri sul livello del mare. L'ottimale ventosità e le escursioni termiche garantiscono la massima esaltazione dei profumi.

UVE: Grechetto in prevalenza e, dalla vendemmia 2022, presenza di Chardonnay per un massimo di 15%.

VENDEMMIA: La vendemmia avviene categoricamente a mano, con attenta selezione dei grappoli. Le uve vengono raccolte nelle ore più fresche della mattina così da preservare l'acidità ed i profumi del vitigno.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Le uve vengono raccolte al momento della loro perfetta maturazione. Vengono poi vinificate a temperatura controllata tra i 12 ed i 15 °C. Successivamente si inoculano i lieviti per la presa di spuma così che si abbia la seconda fermentazione in bottiglia (metodo classico). Segue poi un lungo periodo di affinamento a contatto con i lieviti per circa quattro anni, in un ambiente a temperatura controllata di 15 °C.

PERCEZIONI: Ottimo perlage, fine e persistente. Colore accattivante, giallo dorato, di bella luminosità. Al naso emerge una nota di arachidi salate, tostatura, fiori gialli che vanno verso l'appassimento. Frutto giallo maturo. In bocca si sente una nota vinosa, imponente che poi si assottiglia. Si sente la nota sapida data dal terreno, in chiusura si sente la nota ammandorlata del grechetto. Buono l'impatto gustativo che conduce verso una sensazione fresca, con l'acidità che lascia emergere l'importanza del suolo, del vitigno, della territorialità (sapidità e mineralità) tali da rendere il vino altamente gastronomico.

ABBINAMENTI: Ottimo l'abbinamento con tutto ciò che ha tendenza dolce: risotto di mare, crostacei, salmone, frutti di mare; mortadella artigianale (di cinta senese) risotto ai funghi, carne bianca, faraona. Si consiglia come vino da tutto pasto.Temperatura di servizio 8-10 °C.

CASTELLO DI
CORBARA