




PATRÌ

ADEMAR / VINO SPUMANTE CHARDONNAY BRUT

Il carattere altero ed elegante dello Chardonnay si esalta in questo spumante metodo Charmat che emana nel calice ricche note fresche e briose. I suoi aromi salgono impetuosi e selvaggi, come irruente onde marine che si infrangono con forza sulla scogliera dell'antico Castello costiero di Falconara. L'Ademar darà il meglio di se accompagnando sontuosi apericena a base di scampi freschi, tartufi di mare e gamberi crudi serviti su una splendida terrazza, naturalmente con vista sul Mare Mediterraneo.



ADEMAR / VINO SPUMANTE CHARDONNAY BRUT

TERRITORIO / Sicilia centro – meridionale.

CLASSIFICAZIONE / Vino Spumante Bianco Chardonnay Brut.

VITIGNO / Chardonnay in purezza.

TERRENO / Argilloso-calcareo.

ALTIMETRIA DEL VIGNETO / 300/350 m s.l.m.

ESPOSIZIONE / Sud/Sud-Ovest.

ALLEVAMENTO / Vigneti allevati a spalliera con una densità di ceppi per ettaro pari a 4.000.

RESA / 100 q/ha.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vendemmia delle uve di Chardonnay destinate alla produzione di questo spumante avviene intorno alla metà di Agosto. La raccolta avviene a mano durante le ore più fresche del mattino per preservare la delicata componente aromatica tipica di questa varietà. Dopo una breve macerazione a contatto con le bucce il mosto viene fatto decantare a freddo per essere destinato alla fermentazione alcolica. Al termine della fermentazione la base spumante viene travasata e mantenuta a contatto con la feccia fine per favorire la migliore evoluzione degli aromi. La presa di spuma avviene in autoclave per rifermentazione naturale con una lavorazione che dura all'incirca 100 giorni. Successivamente lo spumante viene imbottigliato e lasciato affinare in bottiglia per almeno 30 giorni prima della commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Spumante giallo paglierino, cristallino, caratterizzato da un perlage sottile e persistente che si sviluppa nel calice in esuberanti e numerose catenelle. I suoi profumi sono eleganti e ricordano gli aromi caratteristici dello Chardonnay con note fruttate e floreali che emanano piacevoli effluvi di frutta tropicale, agrumi e sottili note di pera. All'assaggio esprime un ottimo equilibrio ed una notevole freschezza, quest'ultima peculiarità riporta al sorso tutte le deliziose note aromatiche percepite al naso. Chiude la degustazione una caratteristica nota minerale che dona persistenza ed una piacevole bevibilità a questo spumante.

ABBINAMENTI

L'abbinamento per eccellenza è sicuramente con pesce crudo e crostacei. Suntuoso se accostato ad un tagliere di affettati e formaggi freschi oppure servito semplicemente come aperitivo accanto a stuzzicanti finger food.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / 8-10°C.

GRADAZIONE ALCOLICA / 12%Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO / 8 g/l.

Azienda Agricola Patri Rocco
via Lombardia 1
93016 Riesi (CL) – Italia
T/F +39 0934 92 16 93
+39 328 822 56 49
info@cantinepatri.it
P. IVA 00176880854


PATRÌ