

# IRONICO

## Vino Bianco Frizzante

Un esplosivo blend di due vitigni a bacca bianca dalle caratteristiche piuttosto opposte: Chardonnay e Malvasia bianca. Il corpo e gusto persistente del primo si arricchisce con gli intensi aromi fruttati della Malvasia, con le bollicine donando una grande piacevolezza di beva. L'ironia di un vino immediato ma indimenticabile.

**VITIGNO:** Chardonnay e Malvasia Bianca di Lecce

**TIPOLOGIA:** bianco frizzante

**ZONA DI PRODUZIONE:** area rurale in provincia di Brindisi

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** contro-spalliera a cordone speronato

**TERRENO:** argilloso

**DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA:** 4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

**VENDEMMIA:** la raccolta viene effettuata alle prime ore dell'alba intorno alla prima decade di agosto, per evitare le alte temperature proprie del periodo e preservare la freschezza e aromaticità dei due vitigni.

**VINIFICAZIONE:** diraspatura, pigiatura soffice e pressatura dei grappoli interi, per una delicata estrazione aromatica. A seguire l'illimpidimento statico a freddo e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. La presa di spuma si esegue a gennaio - febbraio, con una rifermentazione del vino in autoclave (metodo Charmat) di circa 20 giorni. In questa fase si forma l'anidride carbonica che conferisce al vino la sua caratteristica frizzante.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11%

**APPORTO CALORICO:** 77 kcal/100 ml

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e resistente; intensi aromi di fiori bianchi, mela verde, pera e agrumi. Gusto fresco, giustamente acido e armonico. La vivace ed effervescente energia delle bollicine e dei profumi lo rendono persistente e piacevole.

**SERVIZIO:** 6-8 °C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** aperitivi e antipasti, piatti di pesce e crostacei, formaggi giovani e verdure. Buono anche con dolci di adeguata acidità, come cheesecake e preparazioni a base di frutta fresca.

