

CANTINE

 A cura di **Fabiano Guatteri**


Prosecco Superiore Brut Docg Cinqueanni

RUGGERI è una cantina di Valdobbiadene a vocazione spumantistica. Quest'anno ha arricchito la propria collezione di vini con Cinqueanni, referenza prodotta in un numero limitato di bottiglie, frutto di una ricerca durata anni. Le uve Glera per la produzione di questo Valdobbiadene Prosecco Superiore sono raccolte in una piccola parcella all'interno di un vigneto storico, dove fruttificano grappoli di particolare ricchezza organolettica. La presa di spuma dello spumante metodo Charmat avviene in autoclave, dove il vino sosta per un periodo che non supera l'anno. Una volta spumantizzato il vino è posto in commercio giovane. Cinqueanni è commercializzato dopo 5 anni dalla vendemmia, decisamente maturo, sosta in autoclave per 4 anni. La vendemmia del vino ora in commercio è avvenuta nel settembre 2014, il vino è stato travasato in autoclave nella primavera del 2015 dove è rimasto sino a marzo del 2019. Alla degustazione possiede color paglierino brillante, percorso da fini bollicine che si riproducono in modo continuo. Il profumo ha un impatto fruttato con ricordi di pesca bianca, di mela Golden e profumi di fiori bianchi. In bocca mostra piacevole freschezza nonostante la maturità, accompagnata da note agrumate e lungo finale. Da abbinare a tempura di crostacei. www.ruggeri.it

Spumante Igp ZOE Metodo Classico Pacelli

PACELLI È UN'AZIENDA vitivinicola situata a Malvito, in provincia di Cosenza, sotto al massiccio del Pollino. La cantina è gestita dai genitori affiancati da due figlie, Carla e Laura. La conduzione è biologica, bandisce l'impiego di concimi chimici e ha adottato la tecnica di concimazione del sovescio, che consiste nel rivoltare le zolle di terra erbose. Le uve, allevate su 10 ettari, sono locali, nazionali e internazionali. Tra queste va menzionato il vitigno Riesling renano utilizzato anche per produrre lo Spumante Metodo Classico Igp ZOE. Le uve, Riesling renano al 100%, sono raccolte subito dopo Ferragosto in vigne radicate a 350 metri di altitudine. Il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata, la presa di spuma avviene in bottiglia dove il vino permane sui lieviti per 24 mesi prima della sboccatura. ZOE ha colore giallo paglierino carico, bollicine fini e persistenti. Il profumo apre con tenui note fruttate, sensazioni agrumate e un'elegante vena minerale. In bocca esprime una contenuta freschezza e una piacevole sapidità. Accompagna frutti di mare gratinati. www.tenutepacelli.it

