

Durello brut riserva Niccolò Vescovo

Alcol: 13 % VV

Zuccheri: 11 g/l

Acidità totale: 8,5 g/l

Estratto secco netto: > 21 g/l

Persistenza: discreta la corona di schiuma che sfuma abbastanza velocemente per poi lasciare spazio a colonne interminabili di bollicine che continuano nel tempo.

Finezza: elevata finezza a competere con i migliori champenois.

Colore: giallo oro

Olfatto: a sei mesi fiori bianchi, pera, balsamo, erbe aromatiche, pino, pirite, zolfo. A un anno vaniglia, whiskey-lattoni, pirite, zolfo, noce moscata.

Gusto: molto equilibrati i sensi acido, salato, dolce, amaro. Grande pienezza di bocca, buona la persistenza così come la lunghezza.

Abbinamenti: vino da tutto pasto, azzeccato come aperitivo, buono con affettati e carni bianche così come con il pesce, soprattutto i crostacei; eccellente con l'anguilla. Servire a 10-14 gradi centigradi.

Cucina: utilizzato come componente per molte ricette per bilanciare i sensi gustativi delle pietanze. Ottimo per i risotti (l'avete mai provato con il tartufo?) ed eccellente per la macerazione della carne in specie per quelle più grasse.

Tecnica produttiva: l' uva, raccolta tra la metà e la fine di ottobre nelle colline di San Giovanni Ilarione, viene portata più a valle, nelle basse colline di Monteforte d' Alpone per poi essere pigiata. Solitamente una parte consistente delle uve viene macerata anche per 48 ore prima di essere pigiata, sfruttando il notevole abbassamento stagionale della temperatura (anche di 25 gradi rispetto al periodo vendemmiale della Garganega). Successivamente si lascia defecare il mosto fino ad ottenere un prodotto limpido; solamente allora sarà pronto per iniziare la fermentazione che avverrà in contenitori di acciaio (e una piccola parte in legno) e a temperature comprese tra i 9 e i 13 gradi centigradi. Solitamente la durata della fermentazione non deve superare le tre settimane, ottimale sarebbe compresa tra i 15 e i 18 giorni al fine di poter estrarre il massimo degli aromi primari dell'uva (grazie anche all'apporto del complesso enzimatico dell'uva presente nel mosto) e poter produrre il massimo degli aromi fermentativi in specie di quelli più stabili a scapito di quelli più volatili. Arrivati a fine fermentazione si effettuerà un assemblaggio tra i vini che hanno effettuato la macerazione pellicolare, i vini che hanno fermentato in botti e quelli che non hanno subito macerazioni ed hanno fermentato in acciaio. Tale assemblaggio, chiamato cuvée dai francesi, verrà avviata alla rifermentazione. La spumantizzazione o presa di spuma, avviene con la tecnica "charmat lungo" dove il vino base subirà una rifermentazione in autoclave (un grande serbatoio che assomiglia a una pentola a pressione) per un periodo di tempo compreso tra i due e i tre mesi e dove l'enologo saprà gestire al meglio la durata della rifermentazione, influenzandola con la temperatura, al fine di ottenere i risultati migliori. Alla fine di questa operazione il vino verrà messo in bottiglia, non prima di essere assaggiato e "ricorretto" dall'enologo, che effettuerà una aggiunta di una "liqueur de expédition" ma in maniera più consistente rispetto allo spumante metodo classico. Importante, dopo l'imbottigliamento, è il periodo di stoccaggio delle bottiglie, almeno tre mesi prima dell'immissione sul mercato.

MALTRAVERSI

Azienda Agricola Maltraversi - via Paludi, 14 37035 San Giovanni Ilarione (VR) - tel. & fax 045 6550618 - email: info@maltraversi.it
www.maltraversi.it

