



Perle d'Uva fondo in fondo 2016

Cantina: Gaspare Buscemi

Denominazione: Venezia Giulia IGT

Tipologia: Bollicina

Regione: Friuli Venezia Giulia

Vitigni: Cuvèè Di Vecchie Annate, Vitigni Vari

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Venezia Giulia IGT

Annata: 2016

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: <50mg/L

Affinamento: 24 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Antipasti, Crudità di pesce, Pesce al Forno, Primi piatti delicati, Risotti

Invecchiamento: fino al 2030

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Nella produzione del Perle d'Uva di Gaspare Buscemi la scelta di utilizzare il mosto fresco piuttosto che lo zucchero, per la rifermentazione in bottiglia, è stata fatta sia per poter partire da un vino base ottenuto da uve mature, quindi più strutturato e complesso rispetto di quello ottenibile da uve raccolte anticipatamente, e sia per non ridurre il corredo di sali e di sostanze estrattive che fanno parte della sua qualità. Per una maggiore complessità e sicurezza del risultato qualitativo il vino base è scelto tra quelli prodotti negli anni anche molto precedenti l'imbottigliamento che, vista la necessità di disporre del mosto fresco, può essere fatto solo nel periodo vendemmiale. Il fondo del perle d'Uva, costituito dai lieviti e quindi certamente ingeribile, salvo specifiche incompatibilità alimentari, potrebbe compattarsi nel tempo anche per una possibile deposizione di sali di potassio. L'impermeabilità data dalla chiusura metallica e la presenza del lievito, tenderà ad accentuare sensazioni di freschezza più che di maturità.

Note di degustazione

Il colore paglierino piuttosto carico del Perle d'uva di Gaspare Buscemi nel tempo potrà accentuare le tonalità verdi per l'ermeticità della chiusura metallica. Il fruttato, già piuttosto maturo per la maturità del vino base, è accompagnato dalle note del lievito che saranno sempre più presenti negli anni. Per la densità conferitagli dall'integrità della struttura, l'anidride carbonica è bene contenuta nel vino per cui risulta poco pungente. Questo, unitamente al naturale equilibrio non modificato dalla necessità di interventi correttivi sui vini utilizzati né da tecnologie caratterizzanti, rende il consumo del Perle d'Uva sempre piacevole, facile e molto versatile. Al naso, il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino. Oltre al consumo quale calice fuori tavola o di entrata, per la sua considerevole struttura, la matura base vinosa e la cremosità della bollicina, a tavola accompagna bene tutte le portate che richiedono un vino bianco