



## Civitas Ancestrale 2018

*Cantina:* Cantina Orsogna

*Denominazione:* Vino Spumante Brut

*Tipologia:* Bollicina

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* 100% Pecorino

*Certificati:* Biologico, Biodinamico, Vegan

*Metodo:* Ancestrale

*Denominazione:* Vino Spumante Brut

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 12.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Senza Solfiti Aggiunti

*Affinamento:* 12 mesi in Bottiglia

*Abbinamenti:* Antipasti, Pesce, Salumi

*Invecchiamento:* fino al 2020

*Temperatura di servizio:* 8-10 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Le uve più sane e mature vengono selezionate in vigneto durante la raccolta a mano in cassette che avviene nella seconda decade di settembre, quando le uve hanno raggiunto una quantità di zuccheri tale da permettere di avere una buona gradazione alcolica naturale in bottiglia. Previa pigia-diraspatura e pressatura soffice, la fermentazione del Civitas Ancestrale di Cantina Orsogna avviene per mezzo di una piccola massa di uva raccolta 10 giorni prima, che assicura un pied de cuve di lieviti autoctoni, massima espressione del terroir. La fermentazione è svolta a basse temperature (13-14°C) e, prima dell'esaurimento totale degli zuccheri dell'uva, viene abbassata ulteriormente la temperatura (2-4°C) per fermare la fermentazione. Dopo l'imbottigliamento senza ulteriori aggiunte di zuccheri e lieviti avviene la presa di spuma. Lo spumante Civitas Ancestrale ottenuto con questo metodo, non prevedendo la sboccatura, presenta una naturale torbidità dovuta ai lieviti e questo permette di raggiungere una maggiore complessità aromatica e una migliore conservabilità.

## Note di degustazione

Il Civitas Ancestrale Pecorino Spumante di Cantina Orsogna ha un perlage fine e persistente, il colore è un giallo paglierino scarico, torbido alla vista, per via delle fecce fini presenti in bottiglia dovute al metodo di produzione utilizzato. Questa tecnica consente di conservare e amplificare i sentori aromatici del pecorino: al naso infatti emergono note fruttate ed agrumate, con un ricordo fragrante di lievito appena accennato. In bocca è di una freschezza decisa e un finale di grande persistenza e gradevole sapidità. Il Civitas Ancestrale può essere proposto da solo come aperitivo, ma si sposa anche bene con antipasti non particolarmente strutturati e primi e secondi piatti a base di pesce.