



Terrebianche Frizzante col Fondo 2017

Cantina: TerraQuilia

Denominazione: Emilia IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Grechetto Gentile, Trebbiano Modenese

Certificati: Autocertificato Naturale

Metodo: Ancestrale

Denominazione: Emilia IGT

Annata: 2017

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 28 mg/l

Affinamento: 6 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Antipasti, Carni Bianche, Pesce

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Terraquilia crea questo vino frizzante col fondo da uve grechetto gentile con taglio di trebbiano. Questa è l'espressione più antica e tradizionale dei vini naturali frizzanti fatti come una volta. Il Terrebianche col fondo viene prodotto secondo il metodo ancestrale, con fermentazione spontanea e rifermentazione spontanea in bottiglia con macerazione sulle fecce fini. Si tratta di un vino senza solfiti aggiunti, che non superano i 28 mg/l in bottiglia, quindi i pochissimi solfiti presenti sono solamente quelli naturalmente prodotti dai lieviti durante la fermentazione alcolica. L'imbottigliamento del Terrebianche infatti viene programmato secondo le fasi lunari come prevede la tradizione contadina ripresa anche nell'agricoltura biodinamica.

Note di degustazione

Vino naturale frizzante col fondo, il Terrebianche Frizzante col Fondo di Terraquilia prodotto secondo il metodo ancestrale e rifermentato in bottiglia in modo naturale, con affinamento sulle fecce fini, questo gli conferisce un aspetto torbido con un colore paglierino e riflessi verdolini. In bocca è pieno, fresco, con un'acidità sferzante di agrumi ed erbe aromatiche. La texture è grezza e consistente e le fecce di lievito gli conferiscono una particolare morbidezza ed una ricchezza gustativa completata da una spiccata sapidità. Terraquilia consiglia di omogeneizzare il sedimento prima del consumo per godere appieno di queste caratteristiche così particolari. Il Terrebianche Frizzante col Fondo è da consumarsi con cibi delicati, come piatti di pesce, antipasti e carni bianche.