



Soc. Agricola Polvanera SS
di Cassano Filippo & C.
Strada Vicinale Lamie Marchesana, 601
70023 - Gioia del Colle (Bari)
P.IVA 06340640728



MACCHIA DI GATTO - 36 MESI SPUMANTE BIANCO IGT PUGLIA BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO 2017

VARIETA': Blend di uve autoctone a bacca bianca tra cui Maresco, Marchione, Bombino bianco e Falanghina.

ZONA DI PRODUZIONE: Contrada "Macchia di Gatto" situata tra i comuni di Acquaviva delle Fonti, Casamassima e Sammichele di Bari

TIPO DI TERRENO: Terreno rosso ferroso con uno strato di roccia calcarea sottostante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VENDEMMIA: Raccolta a mano, in cassetta nell'ultima settimana di agosto/prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice delle uve con breve macerazione in pressa, fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

SPUMANTIZZAZIONE: Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i lieviti per almeno **36 mesi**

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Paglierino splendente. Perlage fitto, fine e persistente. Naso delicato e ricco di sfumature, con note di pasticceria intrecciate a ricordi di cedro e bergamotto; a seguire cenni di mela, anice, felce e leggero floreale. Sorso teso, lungo e appagante, con effervescenza bene integrata e freschezza rigenerante

ABBINAMENTI:

Di grande versatilità a tavola, eccelle con frutti di mare, crostacei, molluschi, sushi, risotti, patate riso e cozze, pizza, formaggi freschi e semistagionati.

