

ARISTANIS SBOCCATURA TARDIVA JUIGHISSA

VINO SPUMANTE BRUT - METODO CLASSICO



VITIGNO 85% Vernaccia Di Oristano
15% Vermentino.

ZONA DI PRODUZIONE Bassa Valle Del Tirso

ALTITUDINE 20 m s.l.m.

TERRENO Medio impasto; sabbioso

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot

PRODUZIONE PER HA 80 q.li

EPOCA DELLA VENDEMMIA 3^a decade di
agosto

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco;
pigiatura e diraspatura delle uve;
illimpidimento enzimatico; fermentazione a
15 °C; affinamento del vino sulle fecce fino a
febbraio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Non svolta

AFFINAMENTO In serbatoi di acciaio fino alla
spumantizzazione.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
Metodo classico.

MATURAZIONE Almeno 30 mesi sui lieviti

ALCOOL SVOLTO 12,5 %

ACIDITÀ TOTALE 7,50 g/l

ZUCCHERI 7 g/l

DESCRIZIONE Brillante, dalle tonalità giallo
carico con riflessi dorati. Perlage fine e
persistente. Uno spumante che sorprende
per il suo naso maturo che ricorda, in prima
battuta, il profumo del mare, la mineralità
della salsedine. Subito dopo emergono
i sentori di frutta secca e frutta candita.
La complessità del naso è completata
dalla crosta di pane che, nella versione
"Sboccatura Tardiva Juighissa" di Aristanis,
è esaltata dalla lunga sosta sui lieviti,
superiore ai 30 mesi. Al palato è morbido e
deciso, avvolgente e persistente. L'ingresso
in bocca è caratterizzato da una delicatezza
e una cremosità molto piacevoli. Sul finale
si scopre Juighissa, aggiunta e protagonista
nel Liqueur d'Expedition, che conferisce una
nota inconfondibile e una sapidità esaltante,
mantenendo però inalterate vivacità e
freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Perfetto con
crudité di mare, ostriche e gamberi rossi. Un
Metodo Classico che può accompagnare
molto bene anche primi piatti come una
fregola ai frutti mare, un trancio di pesce
spada o una tartare di tonno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6° C