



91/100 SU GUIDA

LucaMaroni

ISOTTÈO SPUMANTE BRUT VERDECA I.G.P. PUGLIA

Rappresenta al meglio le caratteristiche della Verdeca in purezza, scandite dall'inebriante fruttato unito alle bollicine ed è un piacevole accompagnatore di tutto il pasto. Riprende il nome dell'Isotto, opera Dannunziana che celebra la classicità in tempi moderni ed include la poesia "Il dolce grappolo".

Vitigno: Verdeca 100%
Gradazione alcolica: 11,50%
Zona di produzione: Valle d'Itria
Tipo di terreno: calcareo ed argilloso su rilievi collinari
Sistema di allevamento: spalliera
Resa per pianta: 1 Kg
Anno di impianto: 2000
Vendemmia: seconda decade di Settembre, con raccolta manuale e selezione dei grappoli
Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice, in bianco a temperatura controllata e con fermentazione naturale in autoclave metodo charmat lungo
Affinamento: in bottiglia per alcuni mesi
Produzione annuale: 10.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 8° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Verde cristallino e luminoso scandito da bollicine fini, regolari e persistenti
Profumo: fine e delicato, spiccatamente fruttato con note di drupacee gialle, fiori bianchi, timo e agrumi
Sapore: polposo e sapido, piacevolmente fresco e che narra la mineralità dei terreni pietrosi della Murgia e della Valle d'Itria, al ritmo di un prolungato e fragrante fruttato che sostiene un retrogusto ammaliante
Abbinamento gastronomico: Ottimo aperitivo accompagna frutti di mare, crostacei, tubettino cozze e fagioli e frise al pomodoro
Capacità di invecchiamento: da bere giovane

It represents at best the characteristics of pure Verdeca, distinguished by its inebriant fruitiness combined with bubbles, a pleasant companion suited for all courses. It is named after "Isotto", a work by Gabriele D'Annunzio that celebrates classicism in modern times and includes the poem "Il dolce grappolo" ("The sweet bunch").

Grape variety: Verdeca 100%
Alcohol content: 11.50%
Production area: Valle d'Itria, Puglia - Italy
Soil type: chalky and clayey hills
Training system: espalier
Yield per plant: 1 kg
Planting year: 2000
Harvest: handpicking and selection of the bunches, in the second half of September
Vinification: destemming and soft pressing, in white, at controlled temperature, and with natural fermentation in autoclave with long Charmat method
Aging: in the bottle for a few months
Annual production: about 10,000 bottles
Serving temperature: 8°C

TASTING NOTES

Color: clear and bright green with fine, regular, and persistent bubbles
Nose: fine and delicate, fruity with notes of yellow stone fruits, white flowers, thyme, and citrus fruits
Palate: pulpy, sapid, pleasantly fresh, it recounts the minerality of the stony soils of Murgia and Valle d'Itria, to the rhythm of a prolonged and fragrant fruitiness that sustains a charming aftertaste
Food pairing: excellent aperitif, it perfectly pairs seafood, shellfish, tubettino pasta with mussels and beans, and "frise" (typical Apulian bread) with tomatoes
Cellaring: to drink when young



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

ISOTTEO
SPUMANTE BRUT VERDECA I.G.P. PUGLIA

PREMI / AWARDS

Annata 2019
91/100 sulla Guida Luca Maroni
Migliori Vini d'Italia 2020

Vintage 2019
91/100 in Luca Maroni's Guide
of the Best Italian Wines 2020

Annata 2018
91/100 sulla Guida Luca Maroni
Migliori Vini d'Italia

Vintage 2018
91/100 in Luca Maroni's Guide
of the Best Italian Wines



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I