



91/100 SU GUIDA

Luca Maroni

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: Sud Est barese
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
Produzione annuale: 10.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 8° C
Allergeni: contiene solfiti

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 ammalante
Abbinamento gastronomico: Ottimo aperitivo accompagna frutti di mare, crostacei, tubettino cozze e fagioli e frise al pomodoro
Capacità di invecchiamento: da bere giovane

Den Isotto repräsentiert in bester Form die Eigenschaften der Verdeca-Rebe: Reinheit, gekennzeichnet durch berausende Fruchtigkeit in Verbindung mit feiner Perlung, ist er ein angenehmer Begleiter für ein gesamtes Mahl. Sein Namen verdankt er „Isottèo“, einem Werk von Gabriele D'Annunzio, welches den Klassizismus in der Neuzeit feiert und die Poesie "Il dolce grappolo" beinhaltet.

Rebsorte: Verdeca 100%
Alkoholgehalt: 11,5%

Anbaugebiet: Valle d'Itria – Apulien, Italien
Bodenbeschaffenheit: kalkig und lehmig, leichte Anhöhen
Erziehungssystem: Spalier
Ertrag pro Pflanze: 1 kg
Jahr der Anpflanzung: 2000
Weinlese: in der zweiten Septemberhälfte, von Hand geerntet und streng verlesen
Weinbereitung: Entrappung und sanfte Pressung, in Weiß, bei kontrollierter Temperatur und mit natürlicher Fermentation im Druckkessel nach der Charmant-Methode.
Serviertemperatur: 8° C

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: kristallines, leuchtendes Grün, unterbrochen durch feine, regelmäßige, langanhaltende Perlen
Bukett: fein und dezent, ausgesprochen fruchtig, mit Noten von gelben Steinfrüchten und delikaten weißen Blüten, Thymian und Zitrusfrüchten
Geschmack: nach Fruchtfleisch, geschmackvoll, angenehm frisch, zeugt auf hervorragende Weise von der Mineralität der Murgia und des Valle d'Itria, mit einer langanhaltenden, duftenden Fruchtigkeit, die einen bezaubernden Nachgeschmack erzeugt
Kulinärische Empfehlungen: ausgezeichnete Aperitif begleitet von Meeresfrüchten, Schalentieren, Pasta mit Miesmuscheln und Bohnen sowie Frise mit frischen Tomaten
Alterungsfähigkeit: sollte jung getrunken werden



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

ISOTTEO
SPUMANTE BRUT VERDECA I.G.P. PUGLIA

PREMI/AUSZEICHNUNGEN

Annata 2018
2° Classificato, Spumanti Bianchi
"Radici del Sud 2020",
Concorso dei Vini Autoctoni del Sud Italia

Vintage 2018
2nd Prize, White Sparkling Wines
"Southern Roots 2020",
Competition of Native Wines of Southern Italy

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 O