



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'Isotteo, 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: Puglia
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 nostri terreni pietrosi, al ritmo di un prolungato e fragrante fruttato che sostiene un retrogusto ammaliante

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

Il représente au mieux les caractéristiques de la Verdeca pur, marqué par le fruité capiteux associé aux bulles, il constitue un accompagnement agréable pour tout le repas. Il tire son nom d'Isotteo, une œuvre de l'écrivain italien D'Annunzio, qui célèbre le classicisme à l'époque moderne et comprend le poème « Il dolce grappolo » (le doux raisin).

Cépage: Verdeca 100%.
Teneur en alcool: 11,50%.
Zone de production: Puglia
Type de sol: calcaire et argileux
Système de cultivation: espalier
Rendement par plante: 1 Kg
Année de plantation: 2000
Récolte: deuxième semaine de septembre, avec récolte manuelle et sélection minutieuse des grappes.
Vinification: égrappage et pressage doux, en blanc à température contrôlée et avec une fermentation naturelle en inox. méthode charmat.
Production annuelle: 10 000 bouteilles
Température de service: 8° C

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur: cristalline et vert brillante avec des bulles fines, régulières et persistantes.

Bouquet: fin et délicat, nettement fruité. Avec des notes de fruits jaunes, fleurs blanches, thym et agrumes

Goût: pulpeux et sapide, agréablement frais avec la minéralité des sols pierreux, accompagné d'un fruité prolongé et parfumé qui soutient un arrière-goût envoûtant

Accord mets vins: Excellent en apéritif pour accompagner les fruits de mer, crustacés, moules avec des pâtes et haricots et frites à la sauce tomate.

Potentiel de garde: À boire jeune



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

ISOTTEO
SPUMANTE BRUT VERDECA I.G.P. PUGLIA

PREMI/RÉCOMPENSES

Annata 2023
ROSSO a The WineHunter Award 2024

Vintage 2023
RED at The WineHunter Award 2024

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