

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'Isottoe, 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
Vendemmia: Settembre
Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice, in bianco a temperatura controllata e con fermentazione naturale in autoclave metodo charmat lungo
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 ammalgiante

Abbinamento gastronomico:
Ottimo aperitivo accompagna frutti di mare, crostacei, tubettino cozze e fagioli e frise al pomodoro

Capacità di invecchiamento:
da bere giovane

Den Isottoe repräsentiert in bester Form die Eigenschaften der Verdecarebe: Reinheit, gekennzeichnet durch berauschende Fruchtigkeit in Verbindung mit feiner Perlung, ist er ein angenehmer Begleiter für ein gesamtes Mahl. Sein Namen verdankt er „Isottoe“, 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: Apulien
Bodenbeschaffenheit: kalkig und lehmig, leichte Anhöhen
Erziehungssystem: Spalier
Weinlese: September
Weinbereitung: Entropfung und sanfte Pressung, in Weiß, bei kontrollierter Temperatur und mit natürlicher Fermentation im Druckkessel nach der Charmant-Methode.
Serviertemperatur: 8° C
Allergene: Enthält Sulfite

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, zeigt eine hervorragende Mineralität und einen lang anhaltenden Geschmack, mit einer langanhaltenden, duftenden Fruchtigkeit, die einen bezaubernden Nachgeschmack erzeugt

Kulinarische Empfehlungen:
ausgezeichneter Aperitif begleitet von
Meeresfrüchten, Schalentieren, Pasta mit
Miesmuscheln und Bohnen sowie Frise
mit frischen Tomaten
Alterungsfähigkeit:
sollte jung getrunken werden
Auszeichnungen: siehe Rückseite



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

ISOTTEO
SPUMANTE BRUT VERDECA I.G.P. PUGLIA

PREMI/AUSZEICHNUNGEN

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