

PODERE SELVA CAPUZZA

METODO MARTINOTTI V.S.Q. HIRUNDO BIANCO BRUT



DESCRIZIONE

Il nome Hirundo, dal latino "rondine", fu scelto già ai primi del '900 per indicare gli spumanti prodotti in Selva Capuzza. Attraverso una lunga fermentazione in autoclave con "metodo italiano" (detto anche Martinotti, o charmat) nasce questo spumante pieno e strutturato. Viene prodotto fin dagli anni settanta e quindi rappresenta una delle primissime (se non la prima) esperienze di spumantizzazione nella zona.

UVAGGIO

Turbiana e Tuchi

VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte a mano a inizio settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in acciaio e seguito da lunga fermentazione in autoclave con metodo Martinotti.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,0% vol.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Oltre che nel suo utilizzo tradizionale come aperitivo, è un'ottima scelta come vino a tutto pasto, per accompagnare frittiture di pesce e di verdure.