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 Tuchì

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 fritture di pesce e di verdure.