

CHIARETTO

SPUMANTE

Il vino che rappresenta la sfida massima di Enrico Gentili, racchiudere il proprio territorio, la sua freschezza, i suoi antichi vigneti in una bottiglia che possa cavalcare gli anni. Un metodo classico, un'idea nata nel 2007 e portata al suo primo compimento nel 2020, dopo anni di sperimentazione e studio dei vigneti e varietà migliori.



Varietà di uva:

Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella

Vigneto:

Boldiera, Comune di Caprino veronese, Verona;

Esposizione Sud, altitudine 254 mslm

Terreno: Franco-limoso, molto calcareo, misto a scaglie di ghiaia di origine fluvio-glaciale

Anno di impianto: 1984; Pergola singola e Casarsa, 3400 ceppi/ha

Vinificazione e maturazione:

Il vigneto da cui provengono le uve è particolarmente vocato alla produzione di vino spumante, grazie al terreno calcareo e all'età delle piante, che sono cresciute naturalmente e senza irrigazione. Le uve, raccolte a mano e solo al mattino, vengono pressate intere senza alcuna macerazione, estraendo solo una parte del succo (max 55%). Il vino-base riposa l'inverno in acciaio, e in primavera avviene il tiraggio, nella cantina sotterranea al fresco. Qui le bottiglie riposano al buio per un periodo che va dai 30 mesi (versione base) ai 60 mesi (riserva). La sboccatura avviene poi senza aggiunta di zucchero, per preservare tutta l'originalità del vino e dargli la possibilità di una lunga vita.

Descrizione del vino:

Nel calice si mostra brillante, con una sfumatura rosata nel colore e tante tante bollicine. Portano all'olfatto dei piccoli frutti rossi di fragoline di bosco e lamponi, sentori di pasticceria secca e una nota di caramella al rabarbaro. L'assaggio è secco, asciutto, di corpo. Si percepisce subito la struttura data da uve importanti e l'eleganza di un Metodo Classico. Entra con una bella carbonica che lascia spazio a ricordi minerali salini, frutto di un suolo sfaccettato, e ad un sottile tannino. L'acidità presente non è mai aggressiva ma armonizzata con la componente più salata. Nella progressione non concede sbavature ed arriva dritto e gustoso fino alla fine. Solo dopo, nella persistenza, la bocca diventa setosa e arrivano echi lontani di fragolina dolce e matura.

Dati analitici principali:

Alcool: 12,3 %

Zuccheri residui: 1 g/l

Acidità totale: 8,5 g/l

Anidride solforosa totale: 78 mg/l

Bottiglie prodotte:

1500 per anno

Temperatura di servizio:

6 - 8 °C

azienda agricola GENTILI
via Sant'Antonio 271
37013 - Caprino v.se - provincia di VERONA
tel +39 339 1651823
mail: info@cantinagentili.com
www.cantinagentili.com