BARONE
MONTALTO

baronemontalto.wine

Barone Montalto esplora la Valle del Belice, nell'entroterra trapanese. Territorio storico di connessione di civiltà, la Sicilia è una regione unica in cui la forza degli elementi e delle culture permea ogni angolo. Natura ancestrale, stratificazioni culturali, profumi di mare e di terra, sale e altitudini, vulcani e arte. La parte sudoccidentale dell'isola è la nostra casa: qui riscopriamo ed interpretiamo con sguardo al futuro gli storici vitigni tipici di questa nobile terra. Il vigneto siciliano è per estensione tra i più grandi d'Italia, e conquista il primo posto nell'estensione del biologico.

CUCUNCI
Blanc de Blancs
Spumante Brut

SICILIA

TERRITORIO
Valle del Belice, vigneti che si trovano su terreni argillosi limosi ad un'altitudine elevata.

VITIGNO
Varietà autoctone e internazionali

L'IDENTITÀ
Cucunci è il frutto della pianta del cappero, ed è conosciuto per sopravvivere in luoghi con poca o nessuna presenza di acqua, ed ha un carattere forte e selvaggio. Questo Blanc de Blancs è versatile ed equilibrato, elegante e fresco.

IN VIGNA
La vendemmia avviene a inizio agosto.

IN CANTINA
Metodo Martinotti: la fermentazione avviene in autoclavi d'acciaio, preservando tutti gli aromi naturali.

NEL CALICE
Questo spumante ha un perlage fine, nel calice si esprime con un color giallo paglierino con tonalità verdognole. Al naso spiccano sentori agrumati ed esotici. In bocca è pieno, con una vena acida marcata che lo rende fresco ed equilibrato.

A TAVOLA
Questo vino è così versatile che si può gustare da solo o abbinato ai cibi preferiti: aperitivi finger food, piatti di pesce, ma anche hamburger e fritture miste. Temperatura di servizio 4-6°C.

VOL. ALC. 12% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L

**Il grado alcolico può variare in base alle annate.*