

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 Pinot Grigio Spumante Brut



TERRITORIO

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



VITIGNO

Pinot Grigio



L'IDENTITÀ

Cucunci è il frutto della pianta del capperi, ed è conosciuto per sopravvivere in luoghi con poca o nessuna presenza di acqua, ed ha un carattere forte e selvaggio. Questo Pinot Grigio è vivace e fresco come la brezza del Mediterraneo.



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

Perlage fine ottimale, giallo paglierino con tonalità verdognole. Al naso richiama i sentori esotici ed agrumati del Pinot Grigio. In bocca è pieno con una vena acida assai marcata che lo rende fresco ed equilibrato.



A TAVOLA

Primi piatti delicati, risotto alla marinara, impepata di cozze e vongole, crostacei alla griglia.

Temperatura di servizio 4-6°C.



VOL. ALC. 11,5% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L

*Il grado alcolico può variare in base alle annate.