

Piccolebolle Salentine Vino Spumante Bianco Extra Dry Puglia Igt | Voto 88/100



Piccolebolle Salentine Vino Spumante Bianco Extra Dry Igt Duca Carlo Guarini

Azienda Agraria Duca Carlo Guarini

Uva: negroamaro

Fascia di prezzo: 9,50 in enoteca

Fermentazione: acciaio

Vista 5/5 - Naso 26/30 - Palato 26/20 - Non omologazione 31/35

Ormai sono abituato a considerare il negroamaro salentino molto più che un vitigno poliedrico, perché riesce sempre a sorprendermi con le sue variegata sfaccettature. E l'ennesima conferma mi viene fornita dalla nuova ed inedita bottiglia che ha emesso poco tempo fa i primi vagiti durante il Battesimo nella storica azienda agraria Duca Carlo Guarini di Scorrano, alla presenza come padrino del bravo enologo aziendale Giuseppe Pizzolante Leuzzi, autore tra l'altro del Negroamaro vinificato in bianco fermo.



Controetichetta Piccolebolle salentine Vino Spumante Bianco Extra Dry Duca Carlo Guarini

Mi riferisco all'etichetta Piccolebolle Salentine Vino Spumante Bianco Extra Dry Puglia Igt, confezionata con il metodo Martinotti-Charmat. La presa di spuma e la rifermentazione, quindi, sono avvenute in autoclave di acciaio per un periodo di tre mesi, laddove era stata preparata già la base dei lieviti selezionati e degli zuccheri. Alla fine di questo processo, il residuo zuccherino si aggira mediamente intorno ai 15 g/l per cui lo spumante è catalogato come Extra Dry. Ne viene fuori un prodotto finale sicuramente più immediato, fresco, fruttato, aromatico e beverino, rispetto al metodo classico più complesso e che richiede più tempo. Gradazione alcolica limitata ad appena 11,5% vol. Un'altra peculiarità di tutti gli spumanti, sia quelli prodotti col metodo classico e sia quelli sottoposti al metodo Martinotti, è rappresentata dalla raccolta delle uve precocemente e non ancora completamente mature per preservarne tutta l'acidità. In tal modo si assicura un'immediata freschezza del vino, che faccia poi salivare la bocca.

Nelle Piccolebolle riscontro un colore paglierino tenue, con lampi verdolini. Perlage abbastanza persistente, con bollicine fini e nutrite. Il naso esplora un bouquet vinoso e fragrante di agrumi, di sottobosco, di mela, di pera, di fiori di acacia, di erba e di fecce

nobili. In bocca scorre un sorso fresco e godibile. Espansione palatale sapida, minerale, cristallina, succosa e cremosa. Sviluppo finale progressivo ed affidabile. Prezzo favoloso. Dategli carne bianca, frutti di mare, verdure e formaggi freschi. Prosit!

Questa scheda è di Enrico Malgi

Azienda Agraria Duca Carlo Guarini

Largo Frisari, 1 - Scorrano (Le)

Tel. e Fax 0836 460288

info@ducacarloguarini.it - www.ducacarloguarini.it

Enologo: Giuseppe Pizzolante Leuzzi

Ettari di proprietà: 700. Di cui 70 vitati - Bottiglie prodotte: 200.000

Vitigni: negroamaro, primitivo, malvasia nera, bombino e sauvignon blanc