



VIGNETO PUSTERLA

SCHEDA DATI TECNICI PUSTERLA 1037

Vi è l'essenza delle origini in questo vino bianco, dove, dalla vite al vigneto, dall'allevamento alla raccolta manuale, fino alla vinificazione sulle bucce e all'utilizzo di lieviti naturali autoctoni, tutto ci riporta ad una antichità e originalità del prodotto.

1037 l'anno che segna la nascita della coltura della vite lungo le pendici del Castello di Brescia. 1037 il nome di un vino che ne diventa l'espressione.

Un vino antico, che volge al futuro attraverso una luminosità brillante, con bellissimi riflessi dorati, quasi a volerne sottolineare la possibilità di lunga e più matura evoluzione.

Il primo approccio olfattivo è fresco, primaverile, anch'esso giovane; al quale segue però, lasciando il bicchiere a riposo, una varietà aromatica più complessa, più vicina ai sentori di una terra umida e minerale, la vera essenza dell'antico vitigno autoctono bresciano "invernenga", l'uva dell'inverno dei tempi passati.

E' dunque un vino diverso e lontano dalle nostre abitudini gustative ed olfattive, ma per questa originalità affascinante.

La bocca austera e con vena acida piuttosto evidente, si completa con abbinamenti di piatti semplici, risotti con verdure, pesci di lago con salse bianche al burro o olio (tinca all'iseana, luccio, piccole anguille o semplici lavarelli e coregoni), delicate ricette a base di carni bianche o formaggi semi-stagionati e stagionati.

Una perfetta gradazione alcolica, che dà tono e corpo, aiuterà invece questo vino, fatto con lentezza, cura e naturalità, ad esprimersi a lungo nel tempo.

DATI TECNICI :

Vitigni utilizzati: 100% Invernenga raccolta manuale in cassetta con selezione delle uve migliori delle piante più vecchie, anche centenarie.

Provenienza: Vigneto Pusterla

Composizione del terreno: franco argilloso su base decisamente calcarea, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Pergola

Tipo di vinificazione: in acciaio con affinamento sulle bucce e fermentazione malolattica

Grado alcolico: 12,5%

Acidità totale: Z5,86 g/l