

SULIÉ

SPUMANTI INTEGRALI SUI LIEVITI

Typos

Una ghirlanda di aromi e sapori che si svolgono con freschezza.

Origine delle Uve: località "Calpena" Conegliano Veneto.

Uve: Glera 70%, Verdiso 15%, Perera 10%, Bianchetta 5%.

Gradazione alcolica: 11°

Aspetto: perlage sottile e continuo.
Colore paglierino intenso, leggermente ambrato, con una leggera opalescenza.

Aromi: naso moderatamente varietale che richiama la mela, i fiori bianchi, la pera, gli agrumi, che poi si ammantano con note di crosta di pane e lieviti.

Sapore: all'aromaticità della Glera, la freschezza del Verdiso e il tannino delicato della Bianchetta, si affianca il sentore distintivo di pera della Perera.

Perché Typos

Il Sulié Typos si rifà all'archetipo del Prosecco, quel vino bianco che si produceva nelle nostre colline trevigiane e che era un uvaaggio tra quattro varietà: la Glera, il Verdiso, la Bianchetta e la Perera.



AMISTANI & RICCI

Metodo Sulié Spumanti Integrali sui Lieviti secondo natura

Il nostro orgoglio è portare a tutti la gioia di un grande spumante prodotto secondo natura ed ad un consumatore attento uno spumante vivo dove la natura nella sua integralità presenta gli aromi delle varietà e quelli del territorio affinati da almeno un anno di riposo sui lieviti.

Zero Zuccheri, Zero Solforosa libera a corollario di uno spumante leggero in cui risaltano uve aromatiche da territori identificabili dove, di annata in annata, vengono selezionate le migliori produzioni.

Il processo che crea gli Spumanti Integrali sui Lieviti è la rivisitazione in chiave moderna di un antico processo in cui la natura fa da motore all'evoluzione di un vino che vive e matura nella bottiglia conservandosi grazie al naturale potere degli antiossidanti dei sedimenti prodotti dai lieviti.

La novità esclusiva consiste nella cura con cui viene seguita tutta la filiera: nella vigna, in cantina con la prima fermentazione e nella rigorosissima selezione dei lieviti.

Il processo parte dalla scelta di vitigni dalla spiccata aromaticità, di territori caratterizzanti in cui anno per anno viene individuato il vigneto che date le condizioni climatiche dell'annata meglio risponda alle esigenze degli Spumanti Integrali sui Lieviti Sulié.

Ogni anno, individuata la vigna ottimale, il nostro esperto si affianca all'agricoltore; dal raccolto alla vinificazione lavorano per ottenere un vino che si presti al meglio alla seconda fermentazione conservando gli aromi tipici sia della varietà che del territorio.

In primavera il vino è pronto e il nostro socio Carlo, con esperienza e passione, inizia la critica fase di laboratorio in cui i lieviti vengono attentamente coltivati per più generazioni, selezionando con l'aiuto del microscopio le cellule più adatte dal mosto in fermentazione. Si utilizzano esclusivamente ceppi di fermenti autoctoni, del territorio dei vitigni, per non snaturare il risultato finale con lieviti che potrebbero dare aromaticità estranee.

Con la luna crescente di giugno il vino viene imbottigliato per la rifermentazione in bottiglia.

Infine dopo una maturazione sui lieviti di almeno un anno abbiamo Sulié, lo Spumante Integrale leggero che rapisce con la sua "sussurrata" complessità e naturalezza.

Uno spumante di facile beva, vivo grazie alla sua integralità, che nello svolgere del tempo non lesina piacevoli sorprese anche ai palati più esperti ed esigenti.

