

SuLié®

SPUMANTI INTEGRALI SUI LIEVITI

La Cuvée

Per una elegante danza di aromi e sapori che affascina con leggerezza anche i palati più esigenti.

Origine delle Uve: esclusivamente alle pendici Sud-Ovest del Montello.

Uve: Glera 65%, Chardonnay 30%, Incrocio Manzoni Bianco (6.0.13) 5%.

Gradazione alcolica: 11°

Aspetto: perlage fine e persistente

Colore giallo paglierino scarico con una leggera opalescenza dovuta all'integralità del prodotto.

Aromi: unisce la frutta bianca matura e pietra focaia tipica del Prosecco Colli Asolani ad un bouquet di frutti esotici tipico dello Chardonnay per un rilascio piacevolmente floreale come di Reasling Renano (Incrocio Manzoni Bianco = Riesling Renano per Pinot Bianco).

Sapore: sapido elegante con sentori di frutta bianca matura e di frutta esotica, un leggero tocco di pietra focaia dato dal terroire ed un piacevole lento rilascio floreale, dono della piccola ma importante presenza dell'Incrocio Manzoni.

Perché La Cuvée

La Cuvée è frutto dell'esperienza delle produzioni precedenti, di cui enfatizza le caratteristiche di sapidità e di eleganza; di facile e versatile bevibilità, di sussurrata complessità, rapisce dando ad ogni sorso delle sensazioni che evolvono piacevolmente. SuLié La Cuvée è un perfetto accompagnamento ai momenti di convivialità.



AMISTANI & RICCI

Sulie®

SPUMANTI INTEGRALI SUI LIEVITI

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.



Distribuito da: **Leoricci Agroalimentare srl**
Collalto di Susegana (TV) - Italia
Tel. +39 348 7010129
www.sulie.it - info@sulie.it

