



Al naso presenta sentori fruttati con una delicata nota fragrante, mentre al palato è percepibile una lieve effervescenza dovuta alla fermentazione conclusa in bottiglia.

Abbinamenti: vino perfetto per l'aperitivo: crostini con ventricina vastese, salame lardellato abruzzese, mortadella di Campotosto, formaggi erborinati, peperone di altino croccante chips.

KUMA

Bianco Ancestrale



Comune di produzione: Loreto Aprutino
Vitigno: Cococciola 100%
Terreno: argilloso / calcareo
Sistema di allevamento: pergola abruzzese
Anno d'impianto: 1985
Vendemmia: raccolta e selezione manuale a settembre
Prima vendemmia: 2018
Media delle bottiglie prodotte: 2.600
Formato: 750 ml

Dal vigneto di Cococciola, prima della vendemmia, selezioniamo un piccolo quantitativo di uve per formare il "pied de cuve" utile all'avvio della fermentazione alcolica spontanea. Dopo circa una settimana vengono raccolte le uve restanti per essere pigia diraspate, torchiate e versate dentro anfore di terracotta ove aggiungiamo il "pied de cuve" in modo da far condurre la fermentazione alcolica rigorosamente dai lieviti indigeni dell'uva. Poco prima del termine della fermentazione, il prodotto viene imbottigliato in modo da conservare un leggera frizzantatura. Il vino continua l'affinamento in bottiglie coricate per circa 3 mesi dopodichè vengono rimosse le fecce grossolane attraverso l'operazione di "sboccatura". Infine le bottiglie vengono sigillate definitivamente prima della commercializzazione. Il vino ha un colore giallo paglierino con una velatura conseguente ad una leggera presenza di residuo solido.

CIAVOLICH
1853