



Altire Bianco 2018

Cantina: Gaspare Buscemi

Denominazione: Venezia Giulia IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Friuli Venezia Giulia

Vitigni: 66% Pinot Bianco, 34% Ribolla Gialla

Denominazione: Venezia Giulia IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: < 50mg/l

Affinamento: 7 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Bianche, Legumi, Pesce, Uova

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

La raccolta e la vinificazione delle uve destinate all'Altire Bianco di Gaspare Buscemi viene fatta assieme così che quelle di ribolla, risultando meno mature, attenuano l'alcolicità e rinforzano l'acidità di quelle del pinot bianco che, visti i cambiamenti climatici, tendono ad essere sempre più zuccherine e meno acide. Ad evitare le perdite di qualità conseguenti ai processi fermentativi e ossidativi che possono iniziare in un cumulo d'uva per l'inevitabile rottura degli acini meno sani, poco o tanto sempre presenti, con nostre originali attrezzature le uve sono lavorate già durante la raccolta e questo, oltre che evitare gli inconvenienti citati, realizza la massima qualità contenuta nelle uve in quanto la loro freschezza, integrità e sanità sono massime. Come è per tutti i vini bianchi di Gaspare Buscemi, anche questo Altire Bianco è vinificato assolutamente in bianco, quindi senza contatto con bucce, raspi e vinaccioli, come nella più antica tradizione contadina mediterranea quando il mosto si separava già durante la pigiatura con i piedi e la successiva, immediata torchiatura delle vinacce. Le fermentazioni, spontanee, malo lattica compresa, non vengono controllate ma si svolgono nelle condizioni ambientali ottimali per poter avvenire fino a completamento. Anche le precipitazioni che rendono stabile il vino dal punto di vista chimico-fisico, non sono indotte ma avvengono in un ambiente che integra l'inverno, purtroppo oggi ormai sempre meno affidabile.

Note di degustazione

L'Altare Bianco di Gaspare Buscemi è di colore paglierino con evidenti riflessi verdi ma acquisirà nel tempo note più dorate per gli essenziali apporti del sughero, assolutamente intero ma da noi anche depurato, che preferiamo al legno della botte in quanto meno caratterizzante e quindi più rispettoso del patrimonio organolettico proprio delle uve. Il fruttato, molto fresco con note di spezie verdi, si arricchirà nel tempo dei sentori dei mieli oltre che di una maggiore maturità della frutta. La naturale semplicità ed il naturale equilibrio, in quanto non modificato dalla necessità di interventi correttivi o da tecnologie caratterizzanti, rendono il suo consumo sempre piacevole, facile e molto versatile. Altare Bianco di Gaspare Buscemi al naso il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino.