

D.O.C. Menfi

Un gran vino blanco comparable a los grandes vinos blancos del mundo: este fue el proyecto inicial.

Así comenzaron nuestros experimentos con Fiano en los años 90, una cepa noble y antigua con orígenes en Campania. Y así nació Cometa, la mejor expresión de una manera única y original de las características de esta cepa extraordinaria. Aromas intensos y afrutados, su gran estructura y mineralidad lo convierten hoy en uno de los vinos blancos más importantes del sur de Italia, cultivado según los criterios de sostenibilidad y organicidad.



COMETA 2022

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Fiano.

ELABORACIÓN

Las uvas se recogen a mano en cajas de 15 kg y se refrigeran a unos 12-13 °C. A continuación, se despalillan, se estrujan y se pasan a un prensado suave y sedimentación estática en acero inoxidable a baja temperatura, 6-7 °C. La parte límpida se decanta y fermenta en depósitos de acero inoxidable para el 90% y para el 10% en barricas de roble de 36 hl, a unos 14-15 °C durante 12/14 días. Al final de la fermentación, los depósitos se llenan con vino similar, se deja sobre las lías primarias, con removidos semanales con bâtonner o coctelera. En febrero, después de unos 4 meses, el vino se decanta, eliminando las lías más gruesas y se deja sobre las lías más finas con removidos semanales. Finalmente se mezcla y se prepara para el embotellado.

NOTAS DE CATA

Monovarietal de fiano cultivado en terreno calcáreo-calcáreo que aporta los marcados aromas de la macchia mediterránea de esta variedad. Entre las flores de retama y el tomillo se pueden percibir los delicados aromas de manzanilla, heno, mango y pomelo. En boca, mineralidad con notas de fruta viva que calman la sed. Luego, el ritmo cambia para volverse más lento y armonioso, una invitación a beber este vino blanco especial con tranquilidad, disfrutando de cada nota. El final presenta una sensación táctil sedosa con un regusto refinado de albaricoques maduros, almendras en flor y hojas de albahaca.

MARIDAJE

Sin miedo a la banalidad, prueba con una dorada recién pescada y asada a la plancha...

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47

aseuniv@aseuniv.com