



LE VIGNE DI SAMMARCO

Gli UNICI

# EBUR

## VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO



**Classificazione:** Fiano/Malvasia Bianca I.G.P. Salento vino spumante di qualità brut.

**Uve:** Fiano Minutolo 50% Malvasia Bianca 50%.

**Zona di produzione:** Cellino San Marco (BR).

**Sistema di allevamento:** Spalliera.

**Epoca di vendemmia:** Prima o seconda settimana di agosto.

**Vinificazione:** Raccolta dell'uva a mano in cassetta seguita da pigiatura e diraspatura, e poi una soffice pressatura. Il mosto fiore viene fatto decantare staticamente tramite la bassa temperatura alla quale segue l'avvio della prima fermentazione alcolica attraverso l'utilizzo di lieviti selezionati. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio e a temperatura controllata di circa 14-16°C. Terminata la prima fermentazione viene effettuato un travaso e un affinamento sulle fecce fini (sur lie) per circa 16 mesi.

**Tiraggio:** Viene effettuato nei primi mesi dell'anno successivo a quello di vendemmia. La rifermentazione viene effettuata in locali a temperatura controllata di circa 18-20°C in modo da avere una fermentazione lenta e quindi un perlage fine e persistente.

### Note organolettiche

Giallo paglierino intenso e brillante con leggere sfumature oro verde. Perlage fine e persistente. Articolato l'olfatto con le note suadenti di anice e sambuco, cipria e crosta di pane, mela e buccia di limone. Cremosità e freschezza le caratteristiche tattili e gustative dell'Ebur. Finale lungo e pieno. Chiude l'assaggio una delicata nota di mandorla dolce.

### Abbinamenti gastronomici

Ramen, pollo all'uva, coniglio alle mandorle.

Per tradizione: crudo di mare, tartare di gamberi rossi di Gallipoli, troccoli ai ricci di mare, mozzarella di bufala campana dop.

**Temperatura di servizio:** 8°C.

**Appellation:** Fiano/Malvasia Bianca I.G.P. Salento sparkling wine of brut quality.

**Varietal composition:** Fiano Minutolo 50% Malvasia Bianca 50%.

**Vineyards location:** Cellino San Marco (BR).

**Training:** Espalier.

**Harvest:** First/second week of August.

**Vinification:** Manual harvesting, then crushing and de-stemming followed by soft pressing. The flower must is statically decanted at low temperature. Follows an alcoholic fermentation with selected yeasts. Fermentation takes place in steel tanks at controlled temperature of 14-16°C. Then, a pouring out and aging on thin dregs for about 16 months.

**Disgorging:** In first months of the following year of the harvest. Re-fermentation at controlled temperature of 18-20°C, in order to have a slow fermentation and a fine and persistent perlage.

### Tasting notes

Intense and shiny straw-coloured wine with golden shades. Fine and persistent perlage. Structured olfaction with anise, elder, face powder, crust of bread, apple and lemon skin. Creaminess and freshness are characteristic of the Ebur. Full and long final. Closes the taste with a sweet almond mark.

### Food pairing

Ramen, chicken with grapes, almond rabbit.

According to tradition: raw seafood, red shrimps tartare from Gallipoli, sea urchins troccoli, buffalo mozzarella cheese Campana D.O.P.

**Serving temperature:** 8°C.

