

MANICARDI BRUT UN PRODOTTO ITALIANO DA NON PERDERE

Così come tante cose che capitano nella vita, siamo venuti in possesso di questo Spumante Brut per puro caso e assaggiatelo, siamo rimasti impressionati dalla sua piacevolezza e bevibilità e così abbiamo deciso di approfondire le qualità di questo vino non solo le qualità organolettiche e sensoriali, ma anche quelle agronomiche ed enologiche. Abbiamo perciò acquistato qualche bottiglia, una l'abbiamo portata in laboratorio per "strapparla" completamente e un'altra l'abbiamo "testata" con persone differenti di età e sesso.

Abbiamo cercato qualche notizia dell'azienda sul sito aziendale ma con poco successo (nulla che parlasse di loro) e così ci siamo affidati ai nostri mezzi di ricerca, arrivando a queste considerazioni.

Manicardi è un'azienda situata sulle colline di Castelvetro Modenese e produce prevalentemente Lambrusco, Pignoletto e Aceti Basilicani di diversa fattura. Per i vini adotta sistemi di allevamento a Cordone Speronato, su terreni argillosi, calcarei di media fertilità e non troppo scistososi. L'ambiente produce una buona escursione termica e ventilazione quasi continua, regalando all'uva quell'intreccio necessario (terreno, ambiente, sistema di allevamento e di coltivazione dell'uva) per la realizzazione di un prodotto autoctono di qualità.

Il loro Spumante Brut, metodo Charmat, proviene da Uve di "Pignoletto Romagnolo", uva che presenta grappoli di media dimensione, con corpo allungato, compatto e spesso con un solo seno; l'acino è ellissoidale, poco pruinoso, sottile e resistente. Il vitigno Pignoletto dà un vino giallo paglierino tenue, con aromi fruttati e note di mela, fresco, secco ed armonico, con un leggero retrogusto amarognolo.

Le nostre valutazioni:

OCCHIO: colore giallo paglierino intenso, pulito e di buona consistenza glicerica, colore e sfumature compatte, bollicina medio-piccola, lucida e brillante. Prodotto ben equilibrato alla vista e abbastanza integro.

NASO: pulito, profumato tra il floreale e il fruttato molto lieve e con una nota esotica. Nessun improprio dell'uva e del vino e con una struttura di buona consistenza, equilibrio ed integrità enologica.

BOCCA: piacevole già al primo sorso, buona acidità del frutto, sensazioni tipiche dell'uva a bacca bianca semi aromatica. Buona consistenza in bocca, così il suo equilibrio e l'integrità enologica.

Considerazioni: È uno spumante metodo Charmat (autoclave) ben strutturato, di buona complessità sensoriale e che si addice alla qualità della tavola Italiana.

Abbinamenti: Si sposa bene con salumi Dop (culatello, salame, coppa, pancetta, prosciutto crudo), così con frittate, formaggi saporiti (gorgonzola, provolone, nervetti con olio, sale, limone, e verdure a cubetti saltate in padella. Ottimo con primi piatti saporiti (pasta e riso), pesce di mare e con quello che più vi piace. Vino da non perdere.

per ulteriori Info:
AZIENDA AGRICOLA MANICARDI

Via Massaroni, 1

Castelvetro (MO)

Telefono 059 799000

Fax 059 790752

e-mail: info@manicardi.it

web: www.manicardi.it