

# MATAPAN

## METODO CLASSICO



*Il Matapan, conosciuto anche come Grasso Matapan o Ducato d'Argento, è la moneta in puro argento coniata intorno al 1200 dal 41° Doge di Venezia, Enrico Dandolo, per far fronte ai crescenti commerci internazionali della Repubblica Serenissima. Nel dritto della moneta c'è sulla destra la figura di San Marco aureolato che consegna il vessillo del Leone alato al doge Enrico Dandolo, mentre nel verso c'è l'immagine di Cristo pantocratore, che guarda e benedice Venezia e quanti faranno uso della moneta Matapan. Tale fu il successo e il forte contributo che il Matapan diede al commercio veneziano, che anche i successori di Enrico Dandolo conservarono la moneta fino al 1356.*



**Uve:** 70% Chardonnay, 15% Pinot Bianco, 15% Riesling Renano e Italcico

**Resa per Ettaro:** 3200 piante/ha

**Sistema di Allevamento:** Sylvoz

**Tipologia:** Vino Bianco Spumante, Metodo Classico, Brut.

**Zona di Produzione:** Lison-Pramaggiore (provincia di Venezia), Veneto

**Terreni:** Terreno pianeggiante, calcareo-dolomitico, argilloso e ben drenato.

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve con diraspatura. Avvio della prima fermentazione in serbatoi a temperatura controllata (non oltre 15-16°C) con lieviti selezionati per 8-10gg. Lenta rifermentazione in bottiglia coricata a bassa temperatura di 12-14°C con permanenza sui lieviti per almeno 24 mesi (Metodo Classico).

**Aspetto:** Giallo paglierino chiaro, cristallino, con spuma soffice e ottima persistenza; perlage molto fine e durevole nel tempo.

**Bouquet:** Elegante e pulito, con note fruttate e aromi di crosta di pane e di lievito.

**Palato:** Strutturato e con acidità ben vestita, asciutto. Perlage molto fine e persistente che accarezza gradevolmente il palato, rilasciando tutti gli aromi e dando vigore al gusto.

**Alcohol:** 12,5% Vol

**Zuccheri:** 9 g/L

**Acidità:** 3,5g/L

**Abbinamenti Consigliati:** Eccellente spumante che sposa benissimo piatti a base di pesce, specialmente se crudo, ideale con scampi e ostriche crude. Ben si sposa anche con tartare di manzo e carni elaborate.