

Da Cantine Teanum, un gran bel Metodo classico pugliese

scritto da Riccardo Isola | 25/09/2017



Il Gran Tiati Metodo Classico Brut ha vinto, per la categoria “Spumanti bianchi“, l’edizione 2016 di “Radici del Sud” e, quest’anno, si è aggiudicato la medaglia d’Oro al Gilbert & Gaillard International Tasting. Noi l’abbiamo degustato per Voi.

Un gran bel **Metodo classico pugliese** questo vino di [Cantine Teanum](#), azienda di San Severo (Foggia) di cui avevamo già [degustato il Vento spumante](#).

Negli ultimi anni, la **filosofia aziendale ha puntato sulla qualità**, nonostante una forza produttiva di oltre 1 milione di bottiglie. Dal territorio di San Paolo di Civitate, **Cantine Teanum** si affida ad un [terroir](#) dalla forte personalità che conquista sia il mercato italiano che internazionale.

Anche nel caso di questo **bianco spumante Brut - Igp Puglia**, si usano uve coltivate a 200 metri sul livello del mare. Sono **uve Aglianico**, grande interprete enoico di questo territorio. Il **sistema di allevamento è a spalliera** con esposizione est, nord est. La densità di impianto è di 5.000 piante per ettaro con la produzione di circa 2 kg di uva per pianta.

La vinificazione prevede una **pressatura soffice e decantazione statica del mosto**, fermentazione a temperatura controllata (15-17°C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia fine in acciaio per tre mesi. La presa di spuma è quella ovviamente del Metodo classico in bottiglia con una temperatura di rifermentazione di 15°C. Durata della presa di spuma è di circa 40 giorni.

A conferma della sua qualità, il **Gran Tiati Metodo Classico Brut**, nel 2016, ha vinto “[Radici del Sud](#)” per la categoria “Spumanti bianchi” mentre, quest’anno, si è aggiudicato la medaglia d’oro al [Gilbert & Gaillard International Tasting](#).



Degustazione Gran Tiati Metodo Classico Brut



Il “**Gran Tiati Metodo Classico Brut**” si presenta con un colore **giallo paglierino ricco e brillante**. Ha un perlage fine, numeroso e molto duraturo.



Al naso è **intenso e complesso**, richiamando sapidità e fragranze tipiche del Metodo classico fatto veramente bene. C'è il **floreale, il fruttato e la fragranza non troppo spiccata**. Note erbacee si percepiscono sul finale.



Al gusto esprime l'**identità dei lieviti** con una sapidità e una complessità che ricorda la frutta secca e la frutta a pasta bianca. Bella l'acidità che richiama sentori agrumati non aggressivi. L'intensità si sposa perfettamente con il **perlage** che lascia la bocca pulita e fresca. È un sorso croccante ed esaltante questo che chiude serio e potente come un raggio di sole della Puglia.



Abbinamenti. Antipasto leggero di pesce, piatti di pesce, anche azzurro, primi al ragù bianco di pesce, carni bianche anche cotte alla brace, risotti di pesce, secondi leggeri di carne e pesce.

La scheda del vino

Nome vino: Gran Tiati Metodo Classico Brut

Nome cantina: Teanum

Luogo: San Severo (Foggia)

Vitigno: Aglianico

Tipologia: Brut (4 gr di zucchero per litro)

Durata della presa di spuma: circa 40 giorni

Vendemmia: 2013

Titolo alcolometrico: 11,5 % Vol.

Temperatura di servizio: 6/8

Calice: medio

Punteggio: 91/100

Cantine Teanum

Via Croce Santa 48 - 71016 San Severo (FG)

www.teanum.com