

# **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](http://www.teanum.com)