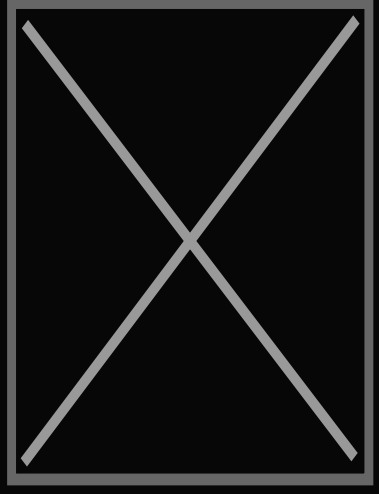
Armonia ed eleganza nei calici estivi di Prime Alture

prime-alture-ioperte-02803d13

Un calice di briose bollicine fa sempre la differenza, anche d’estate, quando le ore di luce aumentano invogliandoci a trascorrere la maggior parte del tempo libero fuori, in compagnia degli amici o della famiglia. E in una stagione in cui si cerca la freschezza Prime Alture risponde con un mix sapiente di eleganza e armonia al giusto grado di equilibrio e frizzantezza, sensazioni che rendono indimenticabili i brindisi d’estate.

Jean François Coquard, enologo esterno per Prime Alture, fa il punto dopo l’inverno. *“In campagna c’é sempre tanto da fare per sistemare il verde. La fioritura é andata bene* – spiega - *e ora abbiamo bei grappoli chiusi e pronti per affrontare la fase di maturazione; proprio perché questa proceda nelle migliori condizioni possibili dedichiamo molto tempo alla cimatura per fare spazio ai grappoli. In cantina c’è fermento perché stanno iniziando i preparativi per accogliere la prossima vendemmia. Si prevede, anche se in viticoltura è sempre difficile prevedere poiché tutto dipende dall’andamento climatico, un’annata generosa e qualitativamente soddisfacente. Vogliamo essere ottimisti, dopo diversi anni di scarsa produzione dovremmo finalmente ritrovare i giusti quantitativi di uve di conseguenza ottenere vini equilibrati”.*



Se l’estate chiama le bollicine c’è un’etichetta dal nome gentile e dallo stile inconfondibile che sa essere una grande alleata di stagione: è il Metodo Classico ‘Io per Te’, uno spumante brut Sans Année Blanc de Noir ottenuto da uve di Pinot nero sottoposte a lungo affinamento in bottiglia. Ha un retrogusto lungo e persistente cui si aggiunge un equilibrio di aromi ben bilanciato tra le note di frutta fresca come pesca a polpa bianca e pera, e sentori di frutta secca tostata e di pane. Un vino che regala al palato note e sensazioni ancor più apprezzabili se abbinato con le eccellenze locali come il salame di Varzi Dop, la Molana del Brallo tra i formaggi o un risotto al peperone di Voghera.

L’Armonia è di casa da Prime Alture tanto da ricondurre a quel senso di unione ideale tra la vigna, le persone e il vino che è il pilastro dell’intera filosofia dell’azienda. Una realtà che oggi si distingue per essere l’unico esempio di azienda vitivinicola associata a una struttura ricettiva di alta qualità presente in Oltrepò Pavese e che in 10 anni ha saputo raggiungere un livello ragguardevole di qualità che mira costantemente ad elevare. Qui ogni giorno un team familiare affiatato e solido lavora con incrollabile passione dando il massimo in termini di attenzione e cura, vendemmiando rigorosamente a mano nelle primissime ore del mattino, quando i grappoli sono ancora freschi, per poi selezionare quelli migliori. Dal vigneto in cantina viene applicato un severo protocollo rispettando i migliori standard di vinificazione ed imbottigliamento senza mai perdere di vista la linea guida, garantire sempre il più elevato standard di qualità possibile.