Viebulla, guardare al futuro senza abbandonare le origini

ec6315d7af8e40be8bec01898075366d-a2102c7e

La storia di Viebulla nasce in un luogo protetto dalle colline e baciato dal sole, dove l’occhio si perde tra dolci declivi affacciati sul mare. Dall’intento di raggiungere la qualità come perfetta armonia degli elementi, nascono le bollicine Viebulla, piccola produzione di eccellenza, ottenuta da un’instancabile ricerca produttiva, che insieme alla collaborazione di enologi esperti, permette la produzione di vini spumanti di prestigio. La passione per il lavoro di ogni giorno e l’amore per il prodotto contribuiscono alla grande personalità di questa linea, strettamente legata al mondo dell’Ho.Re.Ca. e pensata per soddisfare gli amanti delle bollicine più curiosi e attenti alle novità, raffinate e di pregio.

Viebulla è la via romantica delle bollicine italiane. Una via intrapresa da Paola Togni, seconda generazione dell’omonima azienda, formatasi con il padre Luigi e oggi affiancata dai figli, raggiunta scegliendo di percorrere direzioni non scontate,per ottenere un prodotto superiore.Una produzione limitata destinata a veri intenditori, di cui andare alla scoperta per trovare profumi, sapori e sensazioni in grado di appagare i sensi e lo spirito. Identità, selezione ed eccellenza, dunque,sono i valori fondanti di questa linea i cui prodotti sono realizzati secondo il nobile Metodo Classico e lo storico Metodo Martinotti.

Nel Metodo Classico, o tradizionale, il prodotto riceve molta cura, dedizione e, soprattutto, lunghe attese prima di potersi esprimere nella sua forma migliore.La presa di spuma avviene in bottiglia con l’aggiunta di zuccheri e lieviti selezionati. Le bottiglie devono riposare in posizione orizzontale per permettere l’affinamento dei lieviti, per un periodo prolungato che nel nostro caso arriva almeno a 30 mesi. Il risultato del Metodo Classico Vie Bulla è un vino complesso, dalla bollicina fine e persistente, bollicina che ne esalta i sentori di crosta di pane, grazie proprio alla sua lunga permanenza in bottiglia. Il Metodo Martinotti fu inventato, invece, alla fine del XIX secolo da Federico Martinotti, che introdusse la fermentazione in grandi recipienti a tenuta stagna. Fu poi il francese Eugène Charmat che attorno al 1910 brevettò tale attrezzatura e quindi il metodo fu conosciuto nel mondo con il nome francese. In

questo processo la fermentazione avviene in un’autoclave pressurizzata e a temperatura controllata, durante il quale gli zuccheri presenti vengono trasformati in alcol e anidride carbonica ad opera dei lieviti. Il prodotto della spumantizzazione viene quindi subito imbottigliato ed è pronto per essere consumato.

Viebulla si presenta quindi classica e moderna insieme, capace di coniugare i sapori autentici della tradizione con le spinte creative e contemporanee del mercato attuale. Un universo di valori, il meglio della creatività italiana racchiuso in uno scrigno di bollicine, per vivere appieno il gusto della fantasia e la tensione verso la qualità.

Dall’imbottigliamento al confezionamento finale, le bollicine Viebulla vengono trattate con maestria e sapienza. Ogni piccola parte della creazione di Viebulla viene studiata e seguita minuziosamente da esperti, rispettandone tempi e procedure, per raggiungere il perfetto equilibrio tra stile e artigianalità.

Quattro le proposte:

VIEBULLA METODO CLASSICO, è il Brut fiore all’occhiello della produzione. Di colore giallo brillante con riflessi dorati, ha un profumo di pane, nocciola e miele millefiori, e un perlage elegante e fine. Il suo gusto morbido, delicato e corposo ben si sposa a formaggi stagionati, fritture e carni in salmì.

Il PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY VIEBULLA, è un Extra Dry dalle note leggere di fiori bianchi e biancospino. Si presenta di colore giallo paglierino tenue. Il suo gusto delicato di frutta fresca matura con prevalenza di pesca nettarina, si apre nel perlage elegante e persistente ottenuto con Metodo Martinotti. Si accompagna perfettamente ad antipasti di carne e pesce, primi di pasta fresca con sughi bianchi e secondi di pesce a polpa bianca.

Realizzato con Metodo Martinotti, il **ROSÉ BRUT VIEBULLA** profuma di note fruttate di pera e frutto della passione. Gli stessi sentori al naso si ritrovano in bocca, accompagnati da mineralità e freschezza. Regala la sua massima espressione se scelto per accompagnare piatti a base di pesce, in particolare crostacei, molluschi e zuppe. ROSÉ BRUT VIEBULLA si è aggiudicato la Medaglia Gold Mundus Vini 2018, e 4 Rose nella Guida Rosa Rosati Rosé – La Guida al Bere Rosa 2019.

Il BRUT BIOLOGICO VIEBULLA, la cui qualità si fonde con una rinnovata sensibilità all’ecologia, si presenta con intense note di ortica, litchi e ananas. Dal colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli e dal gusto sapido e lungo, viene ottenuto da uve Base Sauvignon blanc con Metodo Martinotti a lunga fermentazione. É perfetto a tutto pasto, in particolare per esaltare pietanze leggere, dai sapori delicati come risotti, piatti a base di verdure, carni bianche e pesce azzurro.