

bubble's



DEGUSTAZIONE

Arriva dai vigneti più alti il primo spumante di Erste+Neue



di **Paolo Valente** pubblicato il 12 maggio 2023

Si chiama Puntay Peak-Nat 2022 e nasce dalle uve pinot bianco coltivate sulla costa della Mendola, a 600 m di altitudine. Una nuova sfida per la cantina di Caldaro che, da pochi mesi, ha nominato un nuovo Kellermeister, l'altoatesino Thomas Scarizuola.

“Queste bollicine, molto espressive dal punto di vista aromatico, sono al tempo stesso davvero dinamiche al palato grazie al giusto equilibrio tra freschezza e sapidità. Riescono a trasmettere nel

bicchieri l'unicità del territorio alpino” spiega Martin Klammer, direttore marketing di Erste+Neue.

Peak-Nat fa parte della linea Puntay, l'espressione più alta dei vini della cantina e viene prodotto in sole 6000 bottiglie. Dopo la pressatura e l'inizio della fermentazione alcolica, il vino viene imbottigliato quando gli zuccheri arrivano a 18 gr/l; terminata la presa di spuma, il vino rimane sui propri lieviti per sei mesi prima della sboccatura.

Il naso, delicato, si dipana sui toni della frutta fresca che si ritrova, croccante e succosa, anche al sorso, sapido e fresco, che si amplia con accenni balsamici. Bollicina cremosa nonostante la breve permanenza sui lieviti.

<https://www.bubblesitalia.com/arriva-dai-vigneti-piu-alti-il-primo-spumante-di-ersteneue/>