



CASTELLARE Metodo Classico Chardonnay 100%

Veste oro brillante, dal perlage fine e di notevole persistenza. Eccellente nel profumo con note di fiori gialli, legno secco e paglia. Una sfumatura di pepe bianco risalta su arachidi e pistacchio. All'approccio in bocca è equilibrato, espressivo, nel lungo finale si distinguono piacevoli tonalità agrumate. Permane sui lieviti per 40 mesi. Abbinamenti: Tagliolini all'astice.

Azienda a conduzione familiare, legata alla terra fabrianese da generazioni. Dal 2004 si dedica esclusivamente alla produzione di metodo classico, secondo il metodo Scacchi. Proprietari: Famiglia Sbaffi
Consulenza enologica: Francesco Sbaffi
Bottiglie prodotte: 2.000



La riscoperta casuale del libro "De salubri potu dissertatio" scritto nel 1622 dal medico fabrianese Francesco Scacchi grazie alla geniale intuizione della famiglia Lunelli – Ferrari Spumanti di Trento ha dato l'avvio a convegni, dibattiti e premi dedicati al medico ed ai suoi scritti che hanno portato oggi a sviluppare il progetto Fabiano spumante: vini spumanti prodotti nel territorio fabrianese.

La rilettura di quanto tramandoci, attraverso prove e sperimentazioni condotte dall'Enologo fabrianese Francesco Sbaffi, ha permesso di mettere a punto un metodo di spumantizzazione originale denominato "Metodo Scacchi®".

Il metodo prevede uno stile enologico naturale ed esclude l'uso del moderno saccarosio per la presa di spuma affidandosi esclusivamente allo zucchero naturale d'uva.

Le produzioni dello spumante Metodo Scacchi® sono artigianali e si distinguono per originalità sensoriale, intensità, sapidità e complessità aromatica donata dallo spiccato effetto del terroir ed almeno 24 mesi di maturazione in bottiglia.