ROBERTO BALDOVIN

ValCour

GuardarCi

SPUMANTE METODO CLASSICO

ValCour è il nome di un cavallo, sogno ricorrente della mia mente.

Lo vedo correre sulle Dolomiti Friulane, quando il giorno schiarisce appena e l'erba ha ancora il peso della notte. A Forni di Sotto ho dato quel nome a un Solaris che riposa trentasei mesi sui lieviti. Ogni volta che lo verso, ritrovo nel calice il suono degli zoccoli e quel breve silenzio tra un balzo e la terra.

PROFILO SENSORIALE

Nel calice ha il giallo chiaro della prima luce. Le bollicine salgono minute e continue, come il fiato di un cavallo nell'aria fredda. Al naso affiora la mela cotogna, seguita dalla scorza d'agrume appena spezzata. La crosta di pane arriva più tardi, con il calore discreto che i lieviti lasciano dopo trentasei mesi di riposo. A ogni sorso riaffiora il profumo fresco della cotogna appena tagliata.

In bocca l'acidità prende subito il passo, tesa come l'aria che scende dai prati prima dell'alba. Il perlage le corre accanto e la scorza d'agrume torna, appena amara. La cotogna le dà polpa, mentre la crosta di pane accompagna il sorso verso un finale lungo e terso. Quando le bolle si diradano, resta sulla lingua una freschezza netta. È il momento in cui il cavallo scompare oltre il dosso e nell'erba bagnata rimane per un istante il segno del passaggio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C
BICCHIERE	Calice da Champagne
VITIGNI	100% Solaris
ORIGINE	Forni di Sotto · Dolomiti Friulane
ALTITUDINE	865 m s.l.m.
VINIFICAZIONE	Metodo Classico
AFFINAMENTO	36 mesi sui lieviti in bottiglia



ABBINAMENTI

Accompagna primi e secondi piatti di pesce. Con un risotto ai frutti di mare risalta per freschezza, mentre con la trota arrosto alleggerisce il boccone.

@robertobaldovin

WWW.ROBERTOBALDOVIN.IT

Azienda Agricola Roberto Baldovin
di Roberto Baldovin
Loc. Drogne SNC
33020 Forni di Sotto (UD)

e-mail: roberto@robertobaldovin.it
telefono: +39 334 123 9761

Dolomiti Friulane · Italia
P. IVA 02945490304