

Mostra del Chianti a Montespertoli, Valvirginio presenta il suo spumante brut nato da uve sangiovese

written by Marco Salvaterra | 28 giugno 2021

Il colpo di sciabola che inaugura la prima bottiglia in programma martedì 29 giugno



After years of study, the cuveè PROMMÈ was born ... a Spumante Brut from the Martinetti method (Charmat), mono varietal, obtained from Sangiovese grapes produced in the company's vineyards located higher up, in the areas with the best vocation suitable for giving sparkling base wine, to ensure the freshness and slow ripening of the grapes.

In the glass the bubbles are fine and continuous, forming a nice persistent froth on the nose, the aroma is complex and captivating with clear hints that are appreciated in sequence from white pulp fruit to aromatic herbs such as sage to bread crust in the mouth. It is vivid and enfolding with an initial fresh note and a deep and mineral linear development.

DENOMINATION Vino Spumante
WINE TYPE Brut
GRAPES Sangiovese
PRODUCTION AREA Toscana
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 6



VALVIRGINIO

SPUMANTE BRUT

Dopo uno studio di anni è nata la cuveè PROMMÈ... uno Spumante Brut dal metodo Martinetti (Charmat), mono varietale, ottenuto da uve Sangiovese prodotta nei vigneti aziendali situati più in alto, nelle zone a migliore vocazione idonee a dare vino base spumante, a garantire la freschezza e la lenta maturazione delle uve.

Nel bicchiere le bollicine si presentano fini e continue, formando una bella spuma persistente all'olfatto, il profumo è complesso e avvincente con sentori netti che si apprezzano in sequenza dalla frutta a polpa bianca alle erbe aromatiche come la salvia alla crosta di pane in bocca. È vivido e avvolgente con una nota fresca iniziale e uno sviluppo lineare profondo e minerale.



DENOMINAZIONE Vino Spumante
TIPO DI VINO Brut
UVE Sangiovese
AREA PRODUZIONE Toscana
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONI 6

Montespertoli (Firenze), 28 giugno 2020 – Gli spumanti Valvirginio sono tra i protagonisti della 63° edizione della Mostra del Chianti. Il primo appuntamento è con un inedito prodotto della Cantina sociale Colli Fiorentini, **il Prommè, nato dopo uno studio lungo anni, prodotto da metodo Martinetti (Charmant), mono parietale, ottenuto da uve sangiovese dei vigneti di Valvirginio situati più in alto, nelle zone a migliore vocazione, idonee a dare vino per le base spumanti.**

L'occasione per fare la conoscenza con questa novità Valvirginio è la serata di **martedì 29 giugno, ore 21,30 in piazza Machiavelli. Un colpo di sciabola, a cura dell'associazione "La Sciabola sul Collo", aprirà la "prima bottiglia"** di questo nuovo spumante brut e all'evento parteciperanno il sindaco di Montespertoli, Alessio Mugnaini, con esponenti politici e rappresentanti di Epernay, capitale dello Champagne, gemellata con Montespertoli.

Il giorno seguente, 30 giugno, sempre alle 21,30 in piazza Machiavelli la Cantina Sociale Colli Fiorentini presenta il "Progetto Oxyless: dal Sangiovese allo Spumante". Valvirginio presenta i suoi tre spumanti, oltre al nuovissimo Prommè anche di **Fermento e Gioiello**, con degustazione guidata da Massimo Castellani, consulente enogastronomico e giornalista, con un'esperienza ultratrentennale come sommelier. Castellani è delegato AIS Firenze, Ambasciatore ad honorem Chianti Classico, Chevalier du Tastevin.

Sarà l'occasione per conoscere da vicino Gioiello, "lo spumante naturale dolce aromatico prodotto con uve bianche autoctone toscane con prevalenza di malvasia bianca che contribuisce ad arricchire in sentori aromatici del vitigno come salvia e pesca", come spiega l'enologo Fabio Signorini. Si potrà assaggiare anche il gusto elegante di Fermento "che si presenta nel bicchiere con una schiuma cremosa e perlage finissimo, con un profumo elegante, ampio e raffinato di mela verde con agrumi che si intrecciano con frutta a polpa bianca e fiori di tiglio". E non può mancare il nuovo nato, Prommè, "con le sue bollicine che si presentano fini e continue, formando una bella spuma persistente all'olfatto, il profumo è complesso e avvincente con sentori netti che si apprezzano in sequenza dalla frutta a polpa bianca alle erbe aromatiche come la salvia alla crosta di pane in bocca. Un gusto vivido e avvolgente con una nota fresca iniziale e uno sviluppo lineare profondo e minerale".

Questo spumante nasce da uve sangiovese ed è il primo prodotto del progetto Oxyless, progetto che ha avuto anche finanziamenti europei. La Cantina Sociale di Valvirginio, aderente a Confcooperative Toscana, che conta più di 600 soci, è capofila del progetto che ha scommesso sulla produzione di vini spumanti da uve Sangiovese, investendo sull'innovazione dei processi produttivi sostenibili.

Se ne parlerà nel dettaglio giovedì primo luglio, ore 10, nel Centro per la Cultura della Vite e del Vino "I Lecci" a Montespertoli. Interverranno Francesca Borghini e Stefano Ferrari del laboratorio di analisi ISVEA; gli enologi Fabio Signorini e Marco Puleo e il presidente della Cantina Sociale Colli Fiorentini- Valvirginio, Ritano Baragli.

"Siamo felici di presentare il nostro nuovo nato in casa Valvirginio: Prommè, frutto di una piccola rivoluzione su cui abbiamo tanto lavorato, uno spumante di qualità prodotto da uve Sangiovese – spiega Baragli – Il progetto Oxyless ha preso il via nell'estate del 2018, grazie a un investimento complessivo di oltre 2,7 milioni di euro. Lo stesso prevede la messa a punto di un test rapido ed economico che permette di determinare l'ossidabilità specifica di ogni lotto di vino in più fasi della sua lavorazione per prevenire il principale rischio tecnologico del nuovo prodotto. L'obiettivo, che oggi possiamo dire raggiunto, è stato quello di ottenere uno schema di produzione sostenibile di vino **spumante da uve sangiovese a bassa ossidabilità naturale**".



The young "FERMENTO" presents itself in the glass with a creamy foam and very fine perlage, with an elegant, broad, and refined scent of green apple with citrus fruits that are intertwined with white-fleshed fruit and linden flowers, it is a tasty and elegant perfect balance between acidity, minerality, and bubbles.

Serving with cheeses and dried or fresh fruit. The ideal is however to serve savory dishes such as seafood and shellfish, try it with pasta, clams, or a peppered mussel.

DENOMINATION *Vino Spumante*
WINE TYPE *Extra Dry*
GRAPES *Malvasia and Trebbiano*
PRODUCTION AREA *Toscana*
SIZE BOTTLE *750 ml.*
BOTTLES PER CASE *6*



VALVIRGINIO

SPUMANTE EXTRA DRY

Il "FERMENTO" giovane si presenta nel bicchiere con una schiuma cremosa e perlage finissimo, con un profumo elegante, ampio e raffinato di mela verde con agrumi che si intrecciano con frutta a polpa bianca e fiori di tiglio, il gusto è gustoso e elegante, perfetto equilibrio tra acidità, mineralità e bollicine.

Servire con formaggi e frutta secca o fresca. L'ideale è comunque servire con piatti saporiti come frutti di mare e crostacei, provatelo con una pasta alle vongole o una cozze pepate.



DENOMINAZIONE *Vino Spumante*
TIPO DI VINO *Extra Dry*
UVE *Malvasia e Trebbiano*
AREA PRODUZIONE *Toscana*
FORMATO BOTTIGLIA *750 ml.*
BOTTIGLIE PER CARTONI *6*



Natural sweet aromatic sparkling wine produced with native Tuscan white grapes with a prevalence of white malvasia which contributes to enriching the aromatic scents of the vine such as sage and peach. This wine completes the range of Charmat method sparkling wines of the cellar in the pleasantly sweet version.

Light straw-yellow in color, the nose is expressed in notes of exotic fruit, elderflower, sage and aromatic wild herbs, the delicacy of taste given by the harmony between the sweetness in contrast with the liveliness of acidity and the right carbon dioxide of the elaboration make a simple and immediate wine suitable for aperitifs or for lunch purposes to be combined with fresh or dried fruit or cheese-based desserts such as cheesecake.

DENOMINATION *Vino Spumante*
WINE TYPE *Sweet*
GRAPES *Malvasia and Trebbiano*
PRODUCTION AREA *Toscana*
SIZE BOTTLE *750 ml.*
BOTTLES PER CASE *6*



VALVIRGINIO

SPUMANTE DOLCE

Vino spumante naturale dolce aromatico prodotto con uve bianche autoctone toscane con prevalenza di malvasia bianca che contribuisce ad arricchire in sentori aromatici del vitigno come salvia e pesca. Questo vino completa la gamma degli spumanti metodo Charmat della cantina nella versione gradevolmente dolce.

Di colore paglierino chiaro, naso ven espresso in note di frutta esotica, fiori di sambuco, salvia ed erbe aromatiche di campo, la delicatezza gustativa data dall'armonia fra la dolcezza in contrasto con la vivacità dell'acidità e la giusta anidride carbonica dell'elaborazione fanno un vino semplice e immediato adatto per aperitivi o per fini pranzo da abbinare a dolci di frutta fresca o secca o a base di formaggio come cheesecake.



DENOMINAZIONE *Vino Spumante*
TIPO DI VINO *Dolce*
UVE *Malvasia e Trebbiano*
AREA PRODUZIONE *Toscana*
FORMATO BOTTIGLIA *750 ml.*
BOTTIGLIE PER CARTONI *6*