Hort?ri, dal Vinitaly i nuovi spumanti metodo classico di Codice Citra

hortari-4ae29403

Si chiama **Hort?ri** la nuova linea di **spumanti metodo classico presentati da Codice Citra a Vinitaly 2016**. Lasciati a riposare sui lieviti per 12 mesi e proposti in versione Nature, sono ottenuti da alcuni tra i più noti vitigni autoctoni abruzzesi: **Pecorino e Montonico (bianchi) e Montepulciano (rosso)** che danno vita a spumanti da monovitigno autoctono.

Spumante Hortari Metodo Classico"Partito nel 2014, il nostro percorso nel settore delle bollicine - commenta **Lino Olivastri**, enologo responsabile della spumantizzazione in Codice Citra - sta dando i suoi primi risultati: gli spumanti Hort?ri, dopo soli dodici mesi di sosta sui lieviti, testimoniano la predisposizione dei nostri vitigni alla spumantizzazione; sono infatti **giovani, pronti al consumo e particolarmente adatti a tutto pasto**".

"Il nome stesso che abbiamo dato a questa prima gamma di Metodo Classico, ossia "Hort?ri - prosegue Olivastri - vuole esprimere il senso dell'esortazione alla sperimentazione e alla sfida: e i primi risultati ci lasciano ben sperare in un pieno successo. La **scelta del dosaggio zero** - conclude - è stata voluta proprio per valorizzare appieno le qualità dei nostri vitigni che, nella spumantizzazione, stanno trovando una nuova vocazione: gli spumanti Hort?ri rispondono perfettamente alle aspettative, interpretando le uve in modo creativo e rigoroso al tempo stesso: si va dai sentori di timo, salvia, acacia e mandarancio del Pecorino, alle note di ginestra, albicocca e agrumi del Montonico, fino agli aromi di rosa, ciliegia e nocciola del Rosé da uve Montepulciano. Tutti accomunati da una nota finale di biscotto che ne esalta la fragranza".

Dopo la festosa accoglienza ricevuta a Vinitaly, gli spumanti Hort?ri sono attesi al debutto sulla scena internazionale: saranno infatti presentati alla rassegna "**Bulles Expo**", prima Fiera Internazionale dei Vini Effervescenti, che avrà luogo a **Parigi** il 20 e 21 giugno.