

LADY GIÓ SPECIAL CUVÉE BRUT r.d.

Ho scelto di dedicare questa bollicina e la versione Rosé a mia figlia Giorgia, donna dalle 3 "I": intelligente, intraprendente e indipendente, come suo padre.

VARIETÀ: 80% Pinot Nero, 20% Ortrugo

DENOMINAZIONE: Vino Spumante di Qualità

TIPOLOGIA: Metodo Classico Brut

VENDEMMIA: 2017

TERROIR: i terreni su cui coltivo i quasi 5 ettari di vigneto sono di origine pliocenica (da 5,332 a 2,588 milioni di anni fa), franco-sabbiosi e ricchi di fossili risalenti al piacentiano.

I vigneti di Pinot Nero e di Ortrugo si trovano tra i 200 e i 250 m s.l.m. ed sono entrambi esposti a Ovest. La forma di allevamento scelta è la spalliera con un sesto d'impianto di 2.3 x 1 m ed una potatura a Guyot semplice che permette una confortevole gestione delle operazioni annuali. La densità d'impianto è di 4000 ceppi/ha e la resa media annuale è di 90 q.li/ha.

VENDEMMIA: rigorosamente manuale in cassette da 20 kg, quando l'uva raggiunge i 10.5° di alcool potenziale.

VINIFICAZIONE: le uve intere vengono delicatamente riversate nella pressa a polmone Bucher XPF 50 ad azoto e pressate in maniera soffice (massimo 1 atmosfera), ottenendo una resa del 60%, ma, a differenza dei vini fermi, nella produzione del vino base spumante si applica la iperossigenazione. Questa tecnica mi permette di lavorare le uve base ottenendo dei mosti con la minima quantità di tannini amari.

Il mosto ottenuto viene successivamente decantato, filtrato ed inizia la prima fermentazione: il 20% in barrique di rovere francese di secondo passaggio e l'80% in acciaio.

Dopo che i lieviti selezionati hanno portato a termine la fermentazione, il vino sosta su di essi fino alla primavera successiva quando le masse sono assemblate in un'unica vasca di acciaio per la sua stabilizzazione, la filtrazione e il tiraggio (giugno 2018).

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 60 mesi per il 2017

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool: 12% vol.

Residuo zuccherino: 6 g/l (3.43 g/l)

Acidità totale: 6.94 g/l in Acido Tartarico

pH: 3.05

Note di degustazione

Servizio: 10° C, in calice Champagne

Vista: giallo paglierino brillante con riflessi dorati, limpido

Perlage: bollicine finissime (perfette) e persistenti

Naso: naso elegante con note agrumate e venature di erbe aromatiche; con maggiore attenzione si possono riconoscere: il timo, l'uva spina e il ribes

Bocca: grazie alle bollicine finissime, il vino si apre subito in modo ampio e lega in un tutt'uno il retrogusto persistente; si percepiscono note floreali (glicine) e balsamiche (liquirizia) molto delicate

Abbinamenti: come aperitivo, ideale con piatti a base di pesce crudo o cotto al forno con spezie mediterranee, insalate fresche di cereali, verdure e legumi

PRIMA ANNATA: 2006

CONFEZIONE: bottiglia champenois eco design Saverglass (835 g) da 0.75 l in scatola da 6 e in confezione regalo.

PRODUZIONE: 30000