

LADY GIÓ ROSÉ BRUT

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

VARIETÀ: 100% Pinot Nero

DENOMINAZIONE: Vino Spumante di Qualità – Rosé de noirs

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.

Il vigneto di Pinot Nero si trova tra i 200 e i 250 m s.l.m. con esposizione 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, anche dopo un breve contatto con le bucce.

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: 48 mesi

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool: 12% vol.

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

Acidità totale: 6.87 g/l in Acido Tartarico

pH: 3.05

Note di degustazione

Servizio: 10° C, in calice Champagne

Vista: rosa cerasuolo brillante con riflessi dorati, limpido

Perlage: bollicine finissime (perfette) e persistenti

Naso: profumi floreali accompagnati da delicate note fruttate, fra le quali si distinguono il mugghetto, la pesca bianca e le ciliegie mature; l'aroma è reso ancor più complesso da sentori di crosta di pane e salvia

Bocca: diretto, netto, secco al punto giusto; chiude lunghissimo, lasciando sul palato tracce inconfondibili di scorza d'arancia

Abbinamenti: come aperitivo, sushi, zuppa tiepida o frittura di pesce, insalata di pollo, vitello tonnato e piatti speziati a base di Curry

PRIMA ANNATA: 2006

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

PRODUZIONE: 3500