



MONSUPELLO BRUT

PINOT NERO METODO CLASSICO BRUT VSQ



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare dei comuni di Torricella Verzate e Oliva Gessi

ESPOSIZIONE: Sud-Est

TIPO DI TERRENO: Argilloso-Calcareo

DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad Ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 15 anni

UVAGGIO: 90% Pinot Nero, 10% Chardonnay affinato in acciaio

RESA PER ETTARO: 90 quintali

EPOCA DI RACCOLTA: seconda metà di agosto

OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da fine novembre, mantenendo un numero di 8-9 gemme per ceppo. Da maggio, con la scacchiatura e la spollonatura vengono eliminati i germogli superflui e legati quelli principali; sono operazioni basilari per mantenere un buon equilibrio vegetativo e produttivo della pianta, soprattutto nel caso di vigneti giovani. Ad inizio agosto, dopo l'invaiaatura, viene eseguito un leggero diradamento dell'uva per distribuire al meglio la produzione della vite sui tralci più vicini al ceppo e per evitare che si creino affastellamenti di grappoli (causa principale dell'attacco di muffa grigia nelle annate umide); il diradamento dei grappoli, che favorisce una migliore maturazione dell'uva, permette di avere una maggior concentrazione di sostanze aromatiche oltre che una migliore sanità del prodotto.

Da oltre 15 anni praticiamo l'inerbimento dei vigneti per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite e per salvaguardare gli insetti utili al vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale ed evitato l'utilizzo di diserbanti chimici.

La raccolta dell'uva è manuale, in cassette da 18 kg.

OPERAZIONI ENOLOGICHE E SPUMANTIZZAZIONE

La vinificazione in bianco ha inizio con la pressatura soffice dell'uva intera, che porta alla separazione del mosto da raspi e vinacce; in contenitori diversi si separano il mosto fiore (ovvero il primo 45% di sgrondo liquido di pressatura, più fruttato, acido e fine) dal mosto di seconda pressatura. Il mosto fiore, chiarificato e travasato dopo circa un giorno, viene fatto fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 18 °C. Dopo un periodo di affinamento in acciaio, vengono assemblate le partite migliori e preparata la cuvée che subisce stabilizzazione proteica e tartarica ed una filtrazione; nel "tiraggio" viene messa in bottiglie champagnotte insieme ad una liqueur de tirage, composta da vino, zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie vengono tappate con bidule e tappo a corona e accatastate in cantina a rifermentare ad una temperatura

costante di 14°C; l'affinamento di post-fermentazione sulle scorze di lievito dura almeno 30 mesi, prima di passare al remuage delle bottiglie sulle pupitres. Nella fase di degorgement, la bottiglia viene stappata, viene eliminato il residuo dei lieviti di rifermentazione e viene aggiunta la liqueur d'expédition; infine lo spumante viene tappato col sughero a fungo, e preparato per la vendita.

SCHEDA TECNICA

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini. Perlage fine e molto persistente.

Profumo: al naso si presenta mediamente evoluto, fine ed elegante. Si distinguono il tipico sentore di crosta di pane ed il cassis.

Sapore: secco con una piacevole persistenza aromatica e buona morbidezza, è lo spumante classico per antonomasia.

| | | |
|-----------------|-------------------------------------|-------------|
| DATI ANALITICI: | - <i>Titolo alcolico effettivo:</i> | 13,20 % vol |
| | - <i>Zuccheri residui:</i> | 8,00 g/l |
| | - <i>Acidità:</i> | 7,80 g/l |
| | - <i>pH:</i> | 3,05 |
| | - <i>Estratto secco:</i> | 28,00 |

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Aperitivo ideale, può essere accostato a parecchie preparazioni, essenzialmente a base di pesce e crostacei. Ottimo con risotti ai frutti di mare o al nero di seppia. Tra i secondi piatti, grigliate e frittiture di mare. Si addice perfettamente come base per la preparazione di cocktail; in particolare Kir Royal, Bellini, Rossigni, oppure miscelato a frutta. E' il bicchiere ideale da bere anche fuori pasto.

Temperatura di servizio 6°C.

Modo del servizio: stappare la bottiglia al momento.

NOTIZIE VARIE

Tra le tante menzioni da parte della stampa specializzata in campo enologico, il Monsupello BRUT ha conseguito la Corona d'Oro sulla Guida Vini Buoni d'Italia 2012, il titolo di Grande Vino sulla Guida Slow Wine 2013 e i quattro tralci sulla Guida Vitae 2015.

PRODUZIONE ANNUA

12.000 bottiglie