



**NATURE 2002 "CARLO BOATTI"**  
**PINOT NERO METODO CLASSICO PAS DOSE' VSQ**



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare del comune di Torricella Verzate  
ESPOSIZIONE: Est  
TIPO DI TERRENO: Argilloso-Calcareo  
DENSITA' D'IMPIANTO: 4500 ceppi ad Ha  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 12 anni  
UVAGGIO: 85% Pinot Nero, 5% Pinot Grigio, 10% Chardonnay affinato in legno di primo e secondo passaggio  
RESA PER ETTARO: 90 quintali  
RACCOLTA: manuale, in cassette da 18 kg, ad inizio settembre

**Il NATURE 2002** è il big di casa Boatti.

Si parla di una cuvée speciale, finissima, dedicata al fondatore della casa Carletto Boatti. Blanc de Pinot Nero di un'annata strepitosa a livello spumantistico come il 2002, lasciato sui lieviti per oltre 10 anni e degorgiato nel dicembre 2012. Oltre che ad essere un vino di grande stoffa e cremosità, è l'ultimo vino di Monsupello curato totalmente da Carlo Boatti, proveniente da uve raccolte in cassetta e spremute in pressa Willmes con utilizzo esclusivamente del 50% di mosto fiore.

Oggi di questa magnifica annata restano 1280 bottiglie, numerate in etichetta e vendute in serie limitata ad estimatori e collezionisti di grandi bolle.

Oltre che un valore materiale, il NATURE 2002 ha un valore storico e affettivo, rappresentando la lungimiranza che la famiglia Boatti ha avuto sull'elaborazione del Pinot Nero oltrepadano non dosato; oggi gli spumanti di Monsupello sono diventati un'importante realtà, apprezzati, ricercati e frequentemente premiati dalle più importanti testate giornalistiche nazionali

**SCHEDA TECNICA** (da Gambero Rosso giugno 2013)

*Colore:* giallo paglierino dorato, con eleganti riflessi ramati

*Perlage:* fine e persistente con una spuma molto morbida

*Profumo:* naso ampio e ricchissimo, con una nuance di frutti rossi, erbe officinali, fiori di campo, toni di vaniglia e liquirizia

*Sapore:* potente e profondo, sapido e minerale, ha polpa fruttata e soprattutto nerbo vivo e bellissima acidità a sostenere l'effervescenza cremosa

**DATI ANALITICI:**

- *Titolo alcolico effettivo:* 13,48 % vol
- *Zuccheri residui:* 2,40 g/l
- *Acidità:* 7,40 g/l
- *pH:* 3,08
- *Estratto secco:* 25,00

**ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO**

L'elegante mineralità e cremosità lo rendono perfetto come vino da meditazione. E' comunque adatto ad accompagnare per intero pasti a base di pesce e crostacei o carni bianche.

*Temperatura di servizio* 10°C.

*Modo del servizio:* stappare la bottiglia al momento.