

MONSUPELLO **BLANC DE BLANCS**

SPUMANTE METODO CLASSICO EXTRA BRUT VSQ



GIACITURA DEI VIGNETI: prima fascia collinare della vigna Montagnera sita in comune di Torricella Verzate e Redavalle
ESPOSIZIONE: Ovest
TIPO DI TERRENO: Calcareo
DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot ETA'
MEDIA DEI VIGNETI: 25 anni
UVAGGIO: 60% Chardonnay d'annata affinato in acciaio, 40% Chardonnay affinato in legno, di varie annate.
RESA PER ETTARO: 80 quintali EPOCA DI RACCOLTA: seconda decade di agosto.

OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da fine gennaio, 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 manuali basilari per mantenere un buon equilibrio vegetativo e produttivo della pianta.

Dopo l'invasatura, se necessario, viene eseguito un 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 zuccherine e fenoliche ed una migliore sanità del prodotto

I vigneti vengono gestiti dal 1993 con l'inerbimento permanente, per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite, per evitare l'erosione dei terreni declivi e per salvaguardare gli insetti utili del vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale a seconda delle esigenze dell'annata.

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 dalle 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, sfecciato e travasato, dopo 48 ore dalla pressatura viene fatto fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 16 °C.



La cuvée del Blanc de Blancs viene preparata assemblando le migliori riserve di Chardonnay affinate in barriques francesi di primo, secondo e terzo passaggio (quelle utilizzate anche per lo Chardonnay Senso) e lo Chardonnay d'annata elevato in acciaio.

Dopo una leggera stabilizzazione proteica ed una filtrazione, la base viene "tirata" in bottiglie champagnotte con una liqueur de tirage composta da vino, zucchero e lieviti.

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 sui lieviti lisati dura almeno 50 mesi, prima di passare al remuage delle bottiglie. Nella fase di sboccatura, la bottiglia viene stappata, viene eliminato il residuo dei lieviti di rifermentazione e viene aggiunta la liqueur d'expédition; infine, lo spumante viene tappato con sughero e gabbietta e preparato per la vendita. Affinamento post sboccatura di almeno 6 mesi.

SCHEDA TECNICA (Rif. degustazione di Lorenzo Ruggeri - Gambero Rosso) Colore: giallo con riflessi appena dorati e luminosi.

Perlage fine e persistente.

Profumo: i profumi richiamano subito la pasticceria, la crema al limone, un cornetto ben sfogliato, il buon burro di montagna. Poi arriva la frutta secca, in particolare la nocciola e una delicata sensazione pepata.

Sapore: in bocca si conferma una cuvée dal ritmo lento e solenne, da assaporare con calma. La carbonica dona una tessitura particolarmente carezzevole, si offre cremoso e ricco nei richiami tostati, un accenno di zafferano per poi sfumare su freschi toni di anice e mandorla; il finale è in pieno equilibrio, ravvivato da un timbro agrumato davvero sfizioso. Morbido, sapido e polposo: ha la consapevolezza e il ritmo delle cuvée che sanno sfidare il tempo.

DATI ANALITICI:

- Titolo alcolico effettivo: 13,50 % vol
- Zuccheri residui: 5,00 g/l , catalogato nella categoria extra brut
- Acidità: 8,00 g/l
- pH: 3,05
- Estratto secco: 25,00

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

È lo spumante che ci mancava, un 100% Chardonnay extra brut fatto in Oltrepò Pavese, terra di grandi Blanc de Noirs, da un'azienda che ha nel Pinot Nero identità storica. Ottimo il consumo a tutto pasto, in particolar modo accostato ad un tradizionale risotto con funghi porcini freschi e zafferano, o gamberi rossi di Sanremo e pepe di Sichuan. Oppure abbinato ad una coda di rospo alla ligure, con olive taggiasche ed erbe provenzali. E perché non proporlo da meditazione, in buona compagnia, per creare momenti piacevoli unici.

Temperatura di servizio 8°.

Modo del servizio: stappare la bottiglia al momento.

NOTIZIE VARIE

L'etichetta è dedicata a Carla Dallera Boatti, moglie del compianto vignaiolo-filosofo Carlo Boatti.

È lei che ancora oggi custodisce cultura e valori di una famiglia di contadini diventati imprenditori del vino, che danno identità al Metodo Classico italiano con sacrificio, passione e lungimiranza. Questa referenza rappresenta l'emblema della vocazionalità dei vigneti Monsupello e della ricchezza dell'Oltrepò Pavese in termini di terroir e microclima. A completare la piramide spumantistica Metodo Classico Pinot Nero, nel 2020 arriva una produzione in serie limitata Blanc de Blancs, che non teme il confronto con le bollicine concorrenti più blasonate.

Ha conseguito la Corona Vini Buoni d'Italia 2023.

PRODUZIONE OGNI DUE ANNI 4.500 bottiglie

MONSUPELLO Eredi di Boatti Carlo Soc. Agr.

Via San Lazzaro, 5 – 27050 Torricella Verzate - Pavia – Italia

Telefono + 39.0383.896043 – Fax + 39.0383.896391 - www.monsupello.it – mail: monsupello@monsupello.it