



## CA' DEL TAVA

### OLTREPO' PAVESE SPUMANTE D.O.C. METODO CLASSICO BRUT



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare dell'omonima vigna sita in comune di Oliva  
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest  
TIPO DI TERRENO: Calcereo  
DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad Ha  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 20 anni  
UVAGGIO: 60% Pinot Nero, 20% Chardonnay affinato in acciaio, 20% 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 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. Dopo l'inviatura, 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 50% di sgrondo liquido di pressatura, più fruttato, acido e fine) dal mosto di seconda e terza pressatura. Il mosto fiore, chiarificato, sfecciato e travasato dopo circa 48 ore, viene fatto fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 18 °C.

La cuvè di Cà del Tava viene preparata assemblando le migliori riserve di Pinot Nero e Chardonnay di diverse annate ad un 50% di Pinot Nero dell'anno di produzione.

La cuvè di Pinot Nero e Chardonnay subisce una stabilizzazione proteica e 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 12°C; l'affinamento di post-fermentazione sulle scorze di lievito dura almeno 70 mesi, prima di passare al remuage delle bottiglie. 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 intenso.

*Perlage* molto fine e persistente.

*Profumo:* al naso si presenta assai evoluto; il tipico sentore di vaniglia, rilasciato in seguito all'affinamento in barriques, si amalgama alla perfezione con i delicatissimi sentori di frutta esotica rilasciati dalle migliori selezioni di Chardonnay.

*Sapore:* secco e molto armonico, è caratterizzato da un equilibrato tannino dolce che crea una giusta persistenza aromatica e morbida.

DATI ANALITICI:	- <i>Titolo alcolico effettivo:</i>	13,30 % vol
	- <i>Zuccheri residui:</i>	8,00 g/l
	- <i>Acidità:</i>	8,10 g/l
	- <i>pH:</i>	3,00
	- <i>Estratto secco:</i>	25,00

## **ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO**

E' uno spumante fatto con tanta passione e pensato per accompagnare gli eventi più importanti che necessitino di un brindisi. Ottimo come aperitivo e da tutto pasto in particolare accostato a salmone fumè, ostriche, frutti di mare (lumache, ricci, gamberi, cozze), capesante, risotto allo scoglio, tagliolini ai crostacei, branzino alla ligure, dentice, orata, rombo, ideale con il fritto misto.

*Temperatura di servizio* 8°C.

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

## **NOTIZIE VARIE**

E' stato incoronato coi Tre Bicchieri nella Guida Vini d'Italia Slow Food e Gambero Rosso editori nel 2005 e nel 2006.

## **PRODUZIONE ANNUA**

1.800 bottiglie e 200 magnum