



MONSUPELLO NATURE

PINOT NERO METODO CLASSICO PAS DOSE' VSQ



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare dei comuni di Torricella Verzate, Santa Maria della Versa e Pometo.

ESPOSIZIONE: Sud-Est

TIPO DI TERRENO: Argilloso-Calcareo

DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad Ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: oltre 20 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. Dopo l'invaiaura, 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 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, sfecciato e travasato dopo circa un giorno, viene fatto fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 16°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 champagnote 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 28 mesi, prima di passare al remuage delle bottiglie. Nella fase di degorgement, la bottiglia viene stappata e viene eliminato il residuo dei lieviti di rifermentazione; infine lo spumante viene tappato col sughero a fungo, e preparato per la vendita.

SCHEDA TECNICA

Colore: giallo paglierino carico.

Perlage: fine e persistente con una spuma molto morbida.

Profumo: è uno spumante dotato di sentori complessi, ricorda la crosta di pane, la sua evoluzione ci riconduce a sentori di cassis, mandorla amara e nocciola tostata.

Sapore: estremamente secco (tipico del Nature), è uno spumante dedicato agli intenditori; di rara struttura e finezza.

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

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

E' perfetto come aperitivo, ma può essere presentato in accostamento a qualsiasi piatto di alta cucina, soprattutto nelle preparazioni a base di pesce e crostacei sia alla piastra sia salsati o fumé, con crostacei crudi o solo scottati, con i risotti ai frutti di mare, con le salse a base di pesci, branzino al forno, orata alla ligure, capesante gratinate. Data la sua struttura regge anche l'accostamento alle carni, in modo particolare é da degustare con le costole di agnello présalé.

Temperatura di servizio 8°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 Nature ha conseguito i tre bicchieri sulla guida "Vini d'Italia del Gambero Rosso e Slow Food editori" nel 2001, 2002, 2008, 2009, 2011, 2014 e 2015.

Nel 2014 il Nature ha ottenuto, oltre ai Tre Bicchieri, il premio speciale "Bollicina dell'Anno" dalla Guida Vini d'Italia 2015 di Gambero Rosso, ed il premio di Vino Slow dalla Guida Slow Wine 2015.

Nel 2016 e 2017 ha ricevuto il premio di Grande Vino Slow Wine e nel 2016 la prestigiosa medaglia di platino al XXV° Merano Wine Festival.

PRODUZIONE ANNUA

90.000 bottiglie e 1200 magnum