



**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: 90% Pinot Nero, 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

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da fine gennaio, mantenendo un numero di 7-8 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'invaiaatura, 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.

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 45% 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:* 13,00 % vol

- *Zuccheri residui:* <3.00 g/l

- *Acidità:* 7,80 g/l

- *pH:* 3,05

- *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.

NOTIZIE VARIE

E' stato uno dei primi spumanti italiani affinati 100 mesi sui lieviti.