



MONSUPELLO BLANC DE NOIRS

OLTREPO' PAVESE DOCG PINOT NERO METODO CLASSICO EXTRA BRUT



GIACITURA DEI VIGNETI: Fascia Collinare del comune di Rocca de' Giorgi.

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: 100% Pinot Nero

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'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.

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 15°/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 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 15°C; l'affinamento di post-fermentazione sulle scorze di lievito dura almeno 33 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 che avviene dopo 6 mesi di affinamento in bottiglia.

SCHEDA TECNICA

Colore: giallo paglierino

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 brioche e fiori bianchi.

Sapore: equilibrato, piacevole, minerale, sapido. Chiude con piacevoli note tostate.

DATI ANALITICI:	- <i>Titolo alcolico effettivo:</i>	13,00 % vol
	- <i>Zuccheri residui:</i>	4,00 g/l
	- <i>Acidità:</i>	7,80 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 pesce, soprattutto con crostacei crudi o solo scottati e con i pesci cotti al sale.

Temperatura di servizio 8°C.

Modo del servizio: stappare la bottiglia al momento.

PRODUZIONE ANNUA

10.000 bottiglie

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