



MONSUPELLO ROSE'

PINOT NERO METODO CLASSICO BRUT ROSE' VSQ



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare dei comuni di Torricella Verzate e Oliva Gessi

ESPOSIZIONE: Sud-Est

TIPO DI TERRENO: Argilloso-Calcareo

DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad Ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 15 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. Ad inizio agosto, dopo l'inviatura, viene eseguito un leggero 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 aromatiche oltre che una migliore sanità del prodotto.

Da oltre 15 anni pratichiamo l'inerbimento dei vigneti per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite e per salvaguardare gli insetti utili al vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale ed evitato l'utilizzo di diserbanti chimici.

La raccolta dell'uva è manuale, in cassette da 18 kg.

OPERAZIONI ENOLOGICHE E SPUMANTIZZAZIONE

La vinificazione in rosa ha inizio con un breve periodo di stazionamento a freddo ed in ambiente inerte delle uve in pressa, per l'estrazione della parte colorante dalle bucce di Pinot Nero. Segue la pressatura soffice dell'uva intera, che porta alla separazione del mosto rosato 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 pressatura. Il mosto fiore, chiarificato e travasato dopo circa un giorno, viene fatto fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 18 °C.

Dopo un periodo di affinamento in acciaio, viene fatta la cuvè che subisce stabilizzazione proteica e tartarica 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, che vengono tappate con bidule e tappo a corona d'acciaio, vengono accatastate in cantina a rifermentare ad una temperatura costante di 14°C; l'affinamento di post-fermentazione sulle scorze di lievito dura per un periodo che va dai 30 mesi in su.

Dopo il remuage delle bottiglie sulle pupitres, nella fase di degorgement la bottiglia viene stappata a la glace, 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: rosa salmone di media intensità.

Perlage fine e molto persistente.

Profumo: al naso si presenta mediamente evoluto, fruttato, fine ed elegante. Si distinguono il tipico sentore di crosta di pane, la mela matura e la rosa canina.

Sapore: secco con una piacevole freschezza che conferisce al palato una buona persistenza e struttura.

DATI ANALITICI:	- <i>Titolo alcolico effettivo:</i>	13,30 % vol
	- <i>Zuccheri residui:</i>	8,00 g/l
	- <i>Acidità:</i>	7,80 g/l
	- <i>pH:</i>	3,04
	- <i>Estratto secco:</i>	28,00

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Il classico spumante "tutto pasto". Ideale se servito da aperitivo in abbinamento a salumi, tra cui il tipico salame di Varzi, o la coppa piacentina o la pancetta. Ottimo con risotti a base di pesce o di carne. Tra i secondi piatti, trova un buon abbinamento con grigliate e frittiture di mare e di terra. Il suo nerbo e la struttura lo rendono ideale per accompagnare un pasto completo, prediligendo i cibi unti e sapidi.

Temperatura di servizio 6°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 BRUT ROSE' ha conseguito il primo Tre Bicchieri nella storia dei vini spumanti rosati sulla Guida Vini d'Italia Gambero Rosso 2010 e titolo di Grande Vino sulla Guida Slow Wine 2011. Nel 2017 la Guida Vini d'Italia 2018 di Gambero Rosso lo ha nuovamente premiato coi Tre Bicchieri.

PRODUZIONE ANNUA

18.000 bottiglie e 600 magnum