

SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT ROSÉ BIO

Uvaggio: Sangiovese

Terreno: Arenaria Calcarea

Sesto di impianto: Il sesto di impianto è di 2,6 m x 1 m.

Forma di allevamento: Guyot doppio

Resa media per ettaro: 70 q.li/ha

Vigneto: Le uve di sangiovese provengono esclusivamente da un solo vigneto: Vigna San Pietro. Vigneto del 1991 che si trova nella parte più bassa dell'azienda ad una altitudine media di 100 mt s.l.m.ed è la vigna maggiormente esposta alle escursioni termiche e dotata della maggior concentrazione di calcare nel terreno. È presente un solo clone di sangiovese ed è il VCR6, vecchio clone isolato a Moltalcino, acido, sapido, balsamico e speziato. Il sangiovese è un vitigno poliedrico in grado di adattarsi a diverse condizioni climatiche e forme di allevamento. Ma per ottenere risultati enologicamente interessanti sono necessarie alcune condizioni: terreni poco fertili e sciolti, clima secco e caldo. Queste condizioni sono perfettamente rispettate nella Val Menocchia.

Gestione agronomica: Il vigneto è gestito con estrema cura effettuando operazioni manuali per la quasi totalità: potatura, scacchiatura verde e la defogliatura che, quando necessaria, è di tipo asimmetrico svolta solo sul lato esposto ad est. Solitamente a cavallo dei mesi di maggio e giugno viene effettuato un diradamento delle uve (vendemmia verde) che ci consente di ridurre il carico di grappoli di ciascuna pianta e consentire una maturazione completa ed omogenea. I trattamenti di difesa vengono effettuati solo con rame, zolfo e alghe marine (con lo scopo di stimolare le difese naturali), caolino o polvere di roccia per proteggere le piante e i grappoli dalle scottature da sole. La concimazione avviene con letame essiccato ed effettuiamo l'arieggiamento del terreno, mantenendo l'inerbimento spontaneo, per favorire il naturale sviluppo dei microrganismi. La raccolta delle uve avviene mediamente nella seconda decade di agosto, ed è svolta a mano in piccole cassette da 15 Kg.



Gestione enologica: Il lavoro di cantina è totalmente improntato al massimo rispetto delle uve e dei mosti allo scopo di rendere attori principali il vitigno ed il terroir. Dalla pressatura (svolta a grappolo intero al fine di garantire una estrazione delicata ed omogenea) viene mantenuto esclusivamente il mosto fiore, pertanto la resa non supera mai il 40/41% (per dare un'idea del minuzioso lavoro il rapporto è 1.5 piante = 1 bottiglia). Il contatto con le bucce si protrae solo per la durata del ciclo di pressatura ottenendo un colore rosato delicato ed elegante. I mosti derivanti dalle micro-parcellizzazioni fatte in vigna vengono gestiti separatamente ed interpretati al meglio attraverso la ricerca maniacale sui materiali da impiegare in prima fermentazione (cemento, barrique). Quest'ultima viene svolta mediante lieviti indigeni a seguito della preparazione del pied de cuve. Circa il 20% del vino dell'annata viene mantenuto in cantina per costituire vin de reserve per le cuvée degli anni a venire. La stabilizzazione dei vini viene svolta mediante l'esclusivo utilizzo del freddo e la rifermentazione in bottiglia avviene in ambienti con basse temperature sfruttando una grotta naturale presente in cantina.

Note di degustazione: Il nostro Rosè si presenta di un colore rosa delicato. La spuma è soffice, il perlage è sottile e persistente.

Olfatto di rosa canina e pompelmo rosa, melograno, ribes e arancia sanguinella.

Al palato la presenza sapida è progressiva ed avvolgente, con ricordi minerali ed erbacei.