

SPUMANTE METODO CLASSICO EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS BIO



Uvaggio: Pecorino

Terreno: Arenaria Calcarea

Resa media per ettaro: 70 q.li/ha

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/ha

Vigneto: Le uve di Pecorino 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 Pecorino, clone 1 ISV, il clone originario riscoperto ad Arquata del Tronto.

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. 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 nell'ultima 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 viene mantenuto esclusivamente il mosto fiore, pertanto la resa non supera mai il 37/38% (il rapporto è 1 pianta = 1 bottiglia). 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, tonneaux). Quest'ultima viene svolta mediante lieviti indigeni a seguito della preparazione del pied de cuve. Circa il 40% del vino dell'annata viene mantenuto in cantina per costituire vin de reserve per le cuvèe 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: Lo spumante si presenta di un colore giallo paglierino brillante con leggere sfumature verdoline. Spuma soffice, perlage delicato e persistente.

Al naso si riscontra un'importante freschezza aromatica caratterizzata da una interessante complessità olfattiva che esibisce nuance di fiori bianchi di ginestra, fragranti note fruttate di mela rosa dei Sibillini e delicate note boisè. In bocca si percepisce fresco, secco e sapido di fine ed equilibrata intensità aromatica. Ottima persistenza e struttura.