

ROSADIMAGGIO

Blanche - Metodo Classico Pas dosé

L'idea di produrre un metodo classico, allora champenoise, risale al lontano 1989, anno in cui abbiamo provato a produrre in maniera molto artigianale un migliaio di bottiglie metà con il Cinqueterre di cui conserviamo ancora testimoni, e metà con la Vernaccia di San Gimignano. Oggi abbiamo deciso di produrre scientificamente un metodo classico da uve vermentino, colte precocemente per salvaguardarne la giusta acidità e sottolineare aromi e freschezza. La Bisnonna di mia moglie Milena era una Contessa Francese di antica casata, vissuta a Parigi tra l'800 e il 900. Dai racconti di chi l'ha conosciuta era una donna molto piacente, bella, solare, cortese, signora come i Francesi sanno essere se vogliono. Il nostro bollicine al di là dei tecnicismi, ci pare un vino molto interessante, piacevole, allegro e austero secondo i canoni della qualità. Caratteristiche quasi sovrapponibili. Merci Madame Blanche, Merci.



Vinificazione

L'uva viene raccolta a mano prima della completa invaiatura, per preservare l'acidità naturale, viene caricata intera in pressa e sottoposta a spremitura veloce con pressa soffice. Il mosto ottenuto viene raffreddato e sottoposto a decantazione statica di 5 giorni a 3 °C, quindi fermentato in acciaio inox alla temperatura controllata di 15 °C.

Successivamente il vino viene conservato per 6 mesi sulle fecce fini a 10 °C, evitando la fermentazione malolattica e controllando l'insorgenza di stati di riduzione. Seguono travaso e stabilizzazione, poi il tiraggio per la presa di spuma in bottiglia.

Blanche permane poi 36 mesi sur lattes in catasta a 13 - 14 °C, prima della sboccatura ed il successivo riposo in bottiglia per almeno 4 mesi.

Note Organolettiche

Colore giallo paglierino acceso con riflessi dorati luminosi.

Perlage molto fine, durevole, fitto e persistente, spuma bianchissima che si attenua nel bicchiere in modo lento e graduale. Al naso si evidenziano aromi di pane appena sfornato con frutta bianca (pesca matura), note agrumate e sentori balsamici molto intensi ed invitanti. Al palato grande freschezza acida, croccantezza e cremosità, con un finale sapido, asciutto e piacevolmente armonioso.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo e per accompagnare tutti i tipi di antipasto di mare della tradizione ligure. Sorprendente come vino a tutto pasto.

Classificazione: VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO.

Uvaggio: Vermentino 100%

Zona di produzione: Colli di Luni (SP)

Sistema di allevamento: Guyot.

Età dei vigneti: 20 anni

Tipologia del terreno: Argillo - limoso, ben dotato di calcare.

Resa: 2,5 kg per ceppo

Periodo della Vendemmia: Manuale in cassette. Fine Agosto

PIETRASERENA

Via Casale, 5 | 53037
San Gimignano (SI) | Italia

Tel. 0577-940083

@ andrea.arrigoni@awf2000.com



ARRIGONI

Arrigoni1913.it

ROSADIMAGGIO

Via Sarzana, 224 | 19126
La Spezia (SP) | Italia

Tel. 0187-504060

sara.arrigoni@awf2000.com