Monsupello®
CASA FONDATA NEL 1893

MONSUPELLO NATURE

PINOT NERO METODO CLASSICO PAS DOSE' 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: 4500 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 8 anni
UVAGGIO: 90% Pinot Nero,10% Chardonnay affinato in acciaio
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'invaiatura, 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 10 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 bianco ha inizio con la pressatura soffice dell'uva intera, che porta alla separazione del mosto 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 di Pinot Nero e Chardonnay che subisce stabilizzazione proteica e tartarica ed una microfiltrazione; nel "tiraggio" viene messa in bottiglie champagnotte insieme ad una liqueur de tirage, composta da vino, zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie, 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 almeno 30 mesi, prima di passare al remuage delle bottiglie sulle pupitres. Nella fase di degorgement, la bottiglia viene stappata, viene eliminato il residuo dei lieviti di rifermentazione e viene tappata col sughero a fungo.

SCHEDA TECNICA

Colore: giallo paglierino carico.
Perlage: fine e persistente con una spuma molto morbida.
Profumo: é uno spumante dotato di sentori complessi, ricorda la crosta di pane, la sua evoluzione ci riconduce a sentori di cassis, mandorla amara e nocciola tostata.
Sapore: estremamente secco (tipico del Nature), é uno spumante dedicato agli intenditori; di rara struttura e finezza.

DATI ANALITICI:	- *Titolo alcolico effettivo*:	*13,20 % vol*
	- *Zuccheri residui:*	*2,90 g/l*
	- *Acidità:*	*7,30 g/l*
	- *pH:*	*3,08*
	- *Estratto secco*:	24,00

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

E' perfetto come aperitivo, ma può essere presentato in accostamento a qualsiasi piatto di alta cucina, sopratutto nelle preparazioni a base di pesce e crostacei sia alla piastra sia salsati o fumé, con crostacei crudi o solo scottati, con i risotti ai frutti di mare, con le salse a base di pesci, branzino al forno, orata alla ligure, capesante gratinate. Data la sua struttura regge anche l'accostamento alle carni, in modo particolare é da degustare con le costolette di agnello présalé.
Temperatura di servizio 8°.
Modo del servizio: stappare la bottiglia al momento.

NOTIZIE VARIE

Tra le tante menzioni da parte della stampa specializzata in campo enologico, il Monsupello Nature ha conseguito i tre bicchieri sulla guida "Vini d'Italia del Gambero Rosso e Slow Food editori" nel 2001, 2002, 2008, 2009 e 2011.

Monsupello Eredi di Boatti Carlo Soc. Agr.
Via San Lazzaro, 5 – 27050 Torricella Verzate - Pavia – Italia
Telefono + 39.0383.896043 – Fax + 39.0383.896391 - www.monsupello.it - E.mail: monsupello@monsupello.it