



MONSUPELLO BRUT MILLESIMATO (ex CLASSESE) PINOT NERO VSQ METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare dei comuni di Torricella Verzate, Oliva Gessi, Santa Maria della Versa e Pometo.
ESPOSIZIONE: Sud-Est
TIPO DI TERRENO: Argilloso-Calcareo
DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: oltre 20 anni
UVAGGIO: 90% Pinot Nero dell'annata, 10% Chardonnay affinato in acciaio
RESA PER ETTARO: 90 quintali
EPOCA DI RACCOLTA: seconda decade 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. Dopo l'invaiaura, se necessario, viene eseguito un 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 zuccherine e fenoliche ed una migliore sanità del prodotto.

I vigneti vengono gestiti dal 1993 con l'inerbimento permanente, per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite, per evitare l'erosione dei terreni declivi e per salvaguardare gli insetti utili del vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale a seconda delle esigenze dell'annata.

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 da raspi e vinacce; in contenitori diversi si separano il mosto fiore (ovvero il primo 45% di sgrondo liquido di pressatura, più fruttato, acido e fine) dal mosto di seconda e di terza pressatura. Il mosto fiore, chiarificato, sfecciato e travasato dopo circa 48 ore, viene fatto fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 18 °C. Dopo un periodo di affinamento in acciaio, vengono assemblate le partite migliori e preparata la cuvée che subisce stabilizzazione proteica e tartarica ed una filtrazione; nel "tiraggio" viene messa in bottiglie champagnotte

insieme ad una liqueur de tirage, composta da vino, zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie vengono tappate con bidule e tappo a corona e accatastate in cantina a rifermentare ad una temperatura costante di 14°C; l'affinamento di post-fermentazione sulle scorze di lievito dura almeno 48 mesi, prima di passare al remuage delle bottiglie. Nella fase di degorgement, la bottiglia viene stappata, 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: giallo paglierino carico.

Perlage molto fine e persistente. E' uno spumante di rara struttura ed eleganza (90% pinot nero).

Profumo: al naso si presenta assai evoluto, il tipico sentore di "cassis" lascia spazio ad un aristocratico sentore di vaniglia.

Sapore: secco con una giusta persistenza aromatica e buona morbidezza, è uno spumante dedicato agli intenditori; è dotato altresì di una spuma molto fitta e fine.

DATI ANALITICI:	- <i>Titolo alcolico effettivo:</i>	13,00 % vol
	- <i>Zuccheri residui:</i>	9,00 g/l
	- <i>Acidità:</i>	7,80 g/l
	- <i>pH:</i>	3,05
	- <i>Estratto secco:</i>	22,50

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Ottimo come aperitivo e da tutto pasto in particolare accostato a salmone fumè, ostriche, frutti di mare (lumache, ricci, gamberi, cozze), capesante, risotto allo scoglio, tagliolini ai crostacei, branzino alla ligure, dentice, orata, rombo, ideale con il fritto misto.

Temperatura di servizio 6°C.

Modo del servizio: stappare la bottiglia al momento.

NOTIZIE VARIE

Il Monsupello Brut Classese è stato premiato al V° Banco d'Assaggio di Torgiano nel 1986 (primo vino d'Oltrepò premiato da questo prestigioso concorso) ed ha vinto l'Oscar Douja d'Or di Asti nel 1993.

Tra le altre menzioni, la medaglia d'oro al Banco d'Assaggio VINI da PESCE di Ancona nel 2008, l'eccellenza alla Guida Vini d'Italia dell'Espresso del 2009.

Il Monsupello CLASSESE ha conseguito il Tre Bicchieri sulla Guida Vini d'Italia Gambero Rosso 2012 (col millesimo 2004) e 2013 (col millesimo 2006).

Dal 2008 il millesimato perde la denominazione e il marchio Classese per una decisione aziendale di puntare esclusivamente sulla serietà qualitativa del marchio Monsupello. Lo stesso Brut 2008 è incoronato col Tre Bicchieri dalla Guida Vini d'Italia 2014 e Grande Vino dalla Guida Slow Wine 2014.

PRODUZIONE ANNUA

10.000 bottiglie e 300 magnum