

Spumante Rosé Extra Brut

Questo spumante nasce da progetto aziendale che ha originato la prima produzione nel 2018. La base ampelografica è costituita da Nebbiolo (80%) che dona struttura ed eleganza e Barbera (20%) che regala struttura acida. Il suo residuo zuccherino (13-14 grammi per litro) lo classifica come Extra Brut o Extra Dry, ovvero gli spumanti con residuo zuccherino tra 12 e 17 grammi per litro.

Etichetta:

Il disegno stilizzato in etichetta ricorda il perlage della rifermentazione in grande recipiente secondo il Metodo Martinotti e, nel contempo, la fontanella ininterrotta di bollicine che si sprigiona nel calice all'atto del servizio. Il fondo rosato dell'etichetta sottolinea la tonalità cromatica del vino.

Vigneto:

Le uve provengono dai vigneti di Nebbiolo e Barbera situati a Pianfiorito, nei pressi del centro aziendale, dove le esposizioni a est e nord-est regalano vini con maggiori fragranze. Impiantati tra il 1970 e il 2008, sono posti a un'altitudine tra 350 e 450 metri slm. Il sistema d'impianto è la contropalliera bassa e quello di potatura è il Guyot modificato ad archetto.

Coltivazione:

La coltivazione manuale di questi vigneti permette di condurre le lavorazioni periodiche nel pieno rispetto di ambiente e paesaggio. La concimazione organica garantisce la buona fertilità del suolo e la difesa antiparassitaria è basata prudenzialmente con principi attivi a basso impatto. La raccolta delle uve si svolge in anticipo, indicativamente tra fine agosto e inizio settembre, quando i grappoli dispongono di una spiccata acidità e una gradazione zuccherina (e quindi alcolica) più contenuta.

Vinificazione:

Dopo una breve criomacerazione, la pressatura delle uve consente di separare il mosto da raspi, bucce e vinaccioli. Quindi, il mosto fermenta in contenitori di acciaio alla temperatura controllata di 18-20°C°. La rifermentazione avviene in autoclave e si protrae, inclusa la successiva fase di permanenza sui lieviti, per circa 6 mesi. L'imbottigliamento avviene nell'estate successiva alla vendemmia, dopodiché lo spumante affina in bottiglia per almeno 3 mesi.

Uomo:

In azienda, ogni spazio ha il suo responsabile di riferimento. In vigneto è Franco Binello, affiancato da papà Simone. In cantina, lavora Andrea Binello con il papà Matteo. In vigna come in cantina, tecnica, tecnologia e tradizione di famiglia convivono in perfetta armonia.

Degustazione:

La spuma è decisa e cremosa, il perlage fine e persistente, il colore delicatamente rosato, impreziosito da sottili riflessi arancioni. Il profumo è ampio e avvolgente, con le prime note fragranti ingentilite dai sentori eterei e delicatamente speziati. Al sapore è vivo e sapido, intenso e persistente.

Abbinamenti:

Questo è lo spumante della tavola intera e forse anche di più, nel senso che è gradevolissimo anche con il classico aperitivo o per la pigra compagnia del dopo pasto. Preziosa è la sua presenza con tartine, antipasti di pesce e crostacei, primi piatti delicati, soprattutto di paste lunghe.

Longevità:

Questo Rosé Extra Brut è uno spumante di buona longevità, anche 4-5 anni dalla vendemmia.