



ACQUISTATO IL .....

Attilio Ghisolfi Extra Brut Metodo Classico Millesimato 2014

## Super secco e complesso



Svinando®

Attilio Ghisolfi, Spumante Metodo Classico, Extra Brut. Per una volta la bella cantina di Monforte d'Alba non lavora le uve Nebbiolo provenienti dai propri vigneti storici solo per produrre ottimi vini rossi. In questo caso, infatti, il Nebbiolo c'è sempre, ma solo in una percentuale del 40%. Il restante 60, invece, è rappresentato da uve di Pinot Nero, sempre provenienti dai vigneti aziendali in Monforte d'Alba. Le uve vengono vinificate in bianco, con una pressatura soffice e selezionando solo la prima frazione di sgrondato ancora perfettamente limpida. Terminata la fermentazione alcolica, il 20% viene affinato in tonneau da 500 litri mentre la restante parte viene passata in vasche di acciaio. Dopo 6 mesi, si esegue l'assemblaggio e il vino base viene imbottigliato per la delicata fase di rifermentazione in bottiglia. La peculiarità di questo vino è che per tutta la fase di vinificazione non vengono aggiunti solfiti. Dopo circa 54 mesi di affinamento sui lieviti si procede con il remuage manuale, la sboccatura e l'aggiunta della liqueur d'expédition con circa 3 grammi di zucchero per litro. Vino super secco e complesso, è una bollicina facile da mettere a suo agio sulla tavola. Perfetto come aperitivo, è il vino da stappare, per una volta in casa Ghisolfi, non accanto alla carne e agli arrostiti ma a piatti a base di pesce od ostriche.

Da 4 generazioni vignaioli per passione. Sul sito di Attilio Ghisolfi si viene accolti da questo benvenuto. Un punto d'onore per il bravo vignaiolo di Monforte d'Alba che giustamente viene messo in bella evidenza fin da subito. Come in ogni storia di aziende di lunga tradizione familiare, anche per la famiglia Ghisolfi c'è un momento fondamentale. Un punto di svolta. In questo caso si tratta del 1988. Fino ad allora, infatti, l'azienda era sempre stata "a economia mista", basata cioè sulla produzione di frutta e uva da vino, dove quello in bottiglia rappresentava solo una parte marginale. Con l'ingresso in azienda di Gianmarco, però, cambia tutto. Nasce la prima storica etichetta, l'Attilio Ghisolfi, e gradualmente tutti i vini prodotti incominciano a essere commercializzati in bottiglia. Parallelamente i terreni coltivati a frutteto vengono convertiti a vigneto e vengono acquisiti nuovi terreni particolarmente vocati per la coltivazione del Nebbiolo. Gli obiettivi sono ambiziosi e in azienda tutti lavorano per raggiungerli. E gli obiettivi non sono ancora finiti. Nuove sfide, nuove etichette e nuovi vini verranno certamente proposti anche nei prossimi anni.

### La Vigna

**Terreno** Marnoso, bianco tufaceo

**Esposizione** Nord Ovest

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 5400

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante extra brut

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Pinot Nero e Nebbiolo

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 15 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** Le uve a bacca nera vengono vinificate in bianco con una pressatura soffice e selezionando la prima frazione di sgrondato che non presenta colorazione. Terminata la fermentazione, il 20% viene affinato per 6 mesi in tonneau da 500 Litri. Segue poi l'assemblaggio e l'imbottigliamento per la rifermentazione in bottiglia. La peculiarità di questo vino è che per tutta la fase di vinificazione non vengono aggiunti solfiti. Dopo una permanenza su lieviti per 54 mesi si procede con il remuage manuale, la sboccatura e l'aggiunta della "liqueur" (3 gr/litro di zucchero).

**Sensazioni** Note di crosta di pane, di fiori di campo e frutta secca. Gusto: all'inizio tagliente e di infinita freschezza, diventa poi pieno e ricco con una sensazione di cremosità data dalla spuma fine, che pulisce la bocca e conferisce una buona persistenza aromatica. Ideale per aperitivi, stuzzichini, piatti a base di pesce, crostacei e ostriche.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.