



ACQUISTATO IL

"Atmospheres" Metodo Classico

s.a.



Fresco e cristallino

Jo Landron è una leggenda della Valle della Loira, famoso sia per il suo look inconfondibile sia per la sua antica passione per la viticoltura biologica. A La Haye-Fouassière, nel cuore del Muscadet, Jo ha trasformato la tenuta di famiglia puntando sulla massima naturalezza. Qui il clima è influenzato dall'Oceano Atlantico. I suoli ricchi di anfibolite e micascisti regalano una sapidità minerale profonda. In una zona celebre per i vini fermi, l'etichetta Atmosphères rappresenta una bellissima eccezione. Trattandosi di uno spumante, non rientra nel disciplinare del Muscadet riservato ai soli vini tranquilli. Viene quindi classificato come un raffinato Vin Mousseux de Qualité della Loira. Questa scelta dona al produttore la massima libertà artigianale nel creare una bollicina d'autore. L'assemblaggio di base è costituito da tre vitigni in perfetto equilibrio: 36% Folle Blanche, 33% Pinot Noir e 31% Chardonnay. La Folle Blanche è la vera anima del territorio. Regala un'acidità sferzante, grande freschezza e note citrine. Il Pinot Noir apporta struttura, spina dorsale e lievi sfumature di frutti rossi. Lo Chardonnay completa l'opera offrendo morbidezza, raffinatezza ed eleganti profumi di pasticceria. Le uve vengono vendemmiate interamente a mano. I grappoli interi subiscono una pressatura pneumatica diretta. Il mosto non viene sottoposto alla tradizionale sfecciatura preventiva. La fermentazione alcolica dura circa 2-3 settimane e avviene spontaneamente grazie ai lieviti indigeni. Segue un affinamento di 4 mesi in vasca sulle fecce. Il vino base viene poi imbottigliato per la presa di spuma secondo il Metodo Classico. Riposa sui lieviti per 12-24 mesi prima della sboccatura. Dopo il dégorgement viene aggiunta solo un'esigua quantità di liqueur d'expédition per non alterare la natura del frutto di partenza. Giallo paglierino luminoso con un perlage fine e persistente, al naso colpisce per la freschezza e l'eleganza, liberando profumi floreali, note di pera e ribes, mela cotogna e sfumature di brioche. In bocca rivela una personalità vivace e ben definita. Il sorso è slanciato e scorrevole. La chiusura è netta, sottile e cristallina. Volete godervelo al meglio? Affiancatelo a una bella frittura di paranza o a delle ostriche. Perfetto anche con dei caprini freschi a latte crudo.

Nel panorama vitivinicolo della Valle della Loira, e in particolare della celebre zona del Muscadet Sèvre et Maine, la figura di Jo Landron è quasi leggendaria. Riconoscibile al primo sguardo per i suoi inconfondibili ed eleganti baffi a manubrio, Jo è prima di tutto uno dei vignaioli che più ha contribuito a rivoluzionare l'immagine del Muscadet, dimostrando al mondo come questo vino bianco della zona di Nantes possa raggiungere vertici "straordinari" di eleganza, mineralità e longevità. L'avventura della famiglia Landron ha radici a La Haye-Fouassière, nel cuore della denominazione. Fin dal suo ingresso in azienda negli anni '80 a fianco del padre Pierre, Jo ha intuito che per restituire voce autentica al territorio fosse necessario un radicale cambio di rotta nei campi. Così, alla fine degli anni '90, la tenuta intraprende con convinzione la strada della viticoltura biologica, per poi abbracciare pienamente i principi rigorosi della biodinamica nei primi anni 2000, ottenendo le certificazioni Ecocert e Biodyvin. I vigneti della cantina poggiano su un mosaico geologico affascinante e costantemente influenzato dalla vicinanza dell'Oceano Atlantico. Qui prospera il Melon de Bourgogne, vitigno simbolo del territorio.

La Vigna

Terreno Suoli ghiaiosi

Esposizione Allevamento guyot

Densità imp. 6800

Il Vino

Tipologia Vino spumante

Provenienza Loira

Uve folle blanche 36%, pinot noir 33%, chardonnay 31%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5-6 anni

Abbinamento Perfetto come aperitivo. Ottimo quindi con antipasti di pesce, crostacei e preparazioni marine fresche e saporite.

Vinificazione Le uve vengono vendemmiate interamente a mano e i grappoli interi sono sottoposti a pressatura pneumatica diretta. Il mosto non viene sottoposto a débourage, cioè alla tradizionale stecciatura preventiva. La fermentazione alcolica dura circa 2-3 settimane e avviene spontaneamente grazie ai lieviti indigeni. Terminata la prima fermentazione, il vino affina per circa 4 mesi in vasca sulle fecce. Successivamente viene imbottigliato per la presa di spuma secondo il Metodo Tradizionale, con rifermentazione direttamente in bottiglia. Segue un secondo affinamento sui lieviti per 12-24 mesi, prima della sboccatura. Dopo il dégorgement viene aggiunta una quantità molto ridotta di liqueur d'expédition, per poi abbracciare pienamente i principi rigorosi della biodinamica nei primi anni 2000, ottenendo le certificazioni Ecocert e Biodyvin. I vigneti della cantina poggiano su un mosaico geologico affascinante e costantemente influenzato dalla vicinanza dell'Oceano Atlantico. Qui prospera il Melon de Bourgogne, vitigno simbolo del territorio.

Sensazioni

Giallo paglierino luminoso, attraversato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco ed elegante, con profumi floreali e note di pera e ribes, seguite da richiami di mela cotogna e delicati sentori di brioche. In bocca è vivace, fresco e ben definito, con un sorso slanciato e una chiusura netta, fine e piacevolmente cristallina.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821