ACQUISTATO IL .....

Fernando Bussolera Special Cuvèe Extra Brut Pinot Nero 2017

Lo spumante buono e sostenibile

Questo vino non è solo buono ma ha anche una storia interessante da raccontare. Nasce, infatti, da Pinot Noir in purezza, coltivato in un vigneto sperimentale dove, grazie al contributo della Fondazione Bussolera-Branca, si cerca di ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente. I trattamenti nel vigneto, dunque, sono ridotti al minimo, e comunque senza l'uso di prodotti di sintesi. Vengono, al contrario, impiegati gli "attinomiceti", funghi naturali che proteggono le giovani radici dalle patologie, favorendone una crescita sana ed ecologica. Il risultato? Un affascinante metodo classico con 24 mesi di affinamento in bottiglia, caratterizzato da un bel colore paglierino scarico, impreziosito dal persistente perlage. Al naso, note floreali di gelsomino e biancospino, unite alla freschezza fruttata della mela renetta e della pera. In bocca, bolle fini e vellutate allungano il gusto su toni di pera e nocciola fresca, con un finale piacevolmente agrumato.

L'azienda Le Fracce nasce a Mairano di Casteggio nel 1905. All'epoca i vigneti erano disposti solo su una dolce collina denominata in dialetto pavese "Cirgà". L'obiettivo del fondatore, condiviso anche dalle moderne generazioni, era (ed è) quello di dar vita a vini di qualità, promuovendo una viticoltura rispettosa dell'ambiente, capace di preservare la sanità dei terreni, da lasciare come patrimonio per le generazioni future. Inoltre sviluppare e conservare la biodiversità, privilegiando le risorse naturali, ma soprattutto valorizzare i vitigni del territorio, favorendo la sperimentazione per migliorare la produzione di qualità e dar vita così a nuove creazioni. Insomma, non certo un obiettivo alla portata di chiunque. Eppure, in oltre un secolo di storia, le Fracce hanno contribuito non poco alla valorizzazione del proprio habitat, dando vita a vini di qualità e di carattere, nel cuore dell' Oltrepò Pavese.

La Vigna

Terreno	tessitura calcareo-argillosa
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut DOC
Provenienza	Lombardia
Uve	100% pinot nero
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Dalle uve intere, pressate delicatamente, viene selezionata la “prima cuvée”, ovvero la prima metà di mosto estratto, più delicato e fragrante. La fermentazione avviene alla temperatura di 15°C. Quando gli zuccheri naturali residui sono circa 30 grammi per litro, il vino viene conservato alla temperatura di 5 °C, fino alla vera e propria fase di spumantizzazione.
Sensazioni	Intense note floreali di gelsomino e biancospino, unite alla freschezza fruttata della mela renetta e della pera, dal colore paglierino scarico impreziosito dal persistente perlage. Perfetta combinazione di profondità, lunghezza e vibrante vivacità. Bolle fini e vellutate allungano il gusto su toni di pera e nocciola fresca, con final scandito da sfumatura agrumata.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821