



ACQUISTATO IL

Bussolera Grand Rosé Pinot Nero Brut

La bollicina classica da Pinot Nero



La Vigna	
Terreno	tessitura calcareo-argillosa
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500
Il Vino	
Tipologia	Rosato Spumante Metodo Classico
Provenienza	Lombardia
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	L'uva intera diraspata sosta in serbatoio per 8 ore a 10 °C per ottenere una modulata estrazione aromatica e cromatica. Segue poi una soffice pressatura dalla quale viene selezionata la "prima cuvée", ovvero la prima metà di mosto estratto, quello più delicato e fragrante. La fermentazione avviene alla temperatura di 15 °C, evitando il completo esaurimento degli zuccheri naturali dell'uva, che serviranno successivamente per la presa di spuma che avviene esclusivamente con tali zuccheri naturali. Il vino viene poi conservato alla temperatura di 10 °C sino all'inizio della vera e propria fase di spumantizzazione.
Sensazioni	Netto, intenso, di bella fragranza e freschezza. Piccoli frutti di bosco in evidenza, ribes e mirtillo, accompagnati da accenni floreali e una nitida vena agrumata che richiama il pompelmo rosa e il mandarino, in un insieme molto succoso, dal colore Salmone brillante, con una leggera venatura che vira verso il rosa, ricco di riflessi luminosi. Perlage sottile e continuo. In bocca, attacco moderatamente secco, con gusto ben sapido e una bolla croccante: si allarga progressivamente sul palato

con una buona pienezza di frutto, una vinosità accentuata e un'acidità ben calibrata che conferisce profondità e dinamismo.

Bussolera Grand Rosé è il primo metodo classico prodotto nella storia della Tenuta Le Fracce. Una primogenitura che vuole dire tanto, in una terra come l'Oltrepò che fa della qualità dei suoi Pinot Nero metodo classico un deciso vanto. Salmone brillante il suo colore, ha una leggera venatura che vira verso il rosa, con un perlage sottile e continuo. Al naso si rivela netto, intenso, di bella fragranza e freschezza. Spiccano su tutto i piccoli frutti di bosco, come ribes e mirtillo, accompagnati da accenni floreali e una nitida vena agrumata che richiama il pompelmo rosa e il mandarino. In bocca, poi, si viene sorpresi da un attacco moderatamente secco, con una bolla piacevolmente croccante a solleticare la lingua e il palato. Poi, per, ritornano le note piacevolmente variatili percepite in precedenza, ben bilanciate da un'acidità calibrata. Un vino importante che richiede un giusto abbinamento per essere apprezzato a pieno. Stuzzicante con un bel sushi, sa valorizzare perfettamente anche un bel pesce alla griglia o in umido.

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.