ACQUISTATO IL .....

"La Rena" Spumante Brut



Freschezza e persistenza

Non si può non restare colpiti dalla sua etichetta. E dalla capsula metallica colorata. E' uno spumante di qualità, millesimato, proposto da Pelassa. Non il solito, sia chiaro. Uno spumante che nasce dalla lavorazione in purezza di uve tipiche del territorio. Ottenuto da uve Arneis, ha una naturale acidità che gli conferisce freschezza e persistenza. E un bouquet con particolari sentori salini, tipici degli Arneis di Montà d'Alba. Vendemmia manuale tra fine agosto e inizio settembre, un terzo dei grappoli viene messo in pressa intero per facilitare il drenaggio e per migliorare la struttura del vino. La successiva fase di fermentazione si protrae per circa 12 giorni, quindi il vino viene lasciato affinare in vasche di acciaio a temperatura controllata a contatto con le fecce nobili. Per la successiva presa di spuma, il vino viene messo in autoclavi dove resta per circa 90 giorni. Segue un'ulteriore fase di affinamento in bottiglia della durata di minimo due mesi, prima della messa in commercio. Da servire ben fresco, in calici capaci di valorizzare al meglio i delicati aromi e il fine perlage. Grazie al moderato dosaggio, circa 7 grammi di zucchero per litro, è ottimo come aperitivo, ma accompagna bene anche preparazioni a base di pesce o di carne bianca.

Situata a Montà d'Alba, l'azienda Agricola Pelassa conduce vigneti nel Roero e a Verduno, per la produzione del Barolo. Mario fondò l'azienda Pelassa nel 1960 al termine del servizio militare. Oggi, invece, è condotta da tutta la famiglia, con Maria Teresa, detta Teresina, da sempre al fianco di Mario, e i figli Davide e Daniele, rispettivamente in vigna e in cantina. Uno scrupoloso lavoro di selezione e programmazione clonale all'interno dei nuovi impianti, e i grandi sforzi per gli investimenti in cantina, garantiscono la valorizzazione della qualità delle uve raccolte e il raggiungimento dell'obiettivo di produrre vini che abbiano una piena corrispondenza vino-vigneto-terroir. Non a caso negli ultimi anni l'azienda si è concentrata principalmente sulla coltivazione delle tre varietà che meglio si addicono ai tipici terreni della zona: Arneis, Nebbiolo e Barbera.

La Vigna

Terreno	Sabbioso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4900

Il Vino

Tipologia	Vino Spumante Brut
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Arneis
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Vendemmia: vendemmia manuale tra fine Agosto ed inizio Settembre, pigiatura soffice; un terzo dei grappoli viene messo in pressa intero per facilitare il drenaggio e per migliorare la struttura del vino. Il mosto viene lasciato a sedimentare per 36-48 ore a 14°C. Vinificazione: fermentazione per circa 12 giorni a 16°C. Affinamento: in vasche di acciaio a temperatura controllata a contatto con le fecce nobili. Presa di spuma: la seconda fermentazione dura circa 90 giorni, avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata (autoclavi) con lieviti indigeni selezionati. Affinamento in bottiglia di minimo due mesi prima della messa in commercio.
Sensazioni	Ottenuto da uve Arneis ha una naturale acidita? che conferisce freschezza e persistenza. Bouquet con particolari sentori salini, tipici degli Arneis di Monta? d'Alba.

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. 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