



LA GRAZIA

VITICOLTURA EROICA

PAS DOSÉ METODO CLASSICO

L'origine (*la vigna, l'uva*)

In particolari millesimi le “*cuvées*” del tiraggio si esprimono con grande equilibrio fra la struttura del Pinot bianco e la sapidità delle uve rosse della fascia pedemontana delle Alpi Retiche. Durante la presa di spuma in bottiglia secondo il “Metodo Classico” questa loro singolare armonia si potenzia ulteriormente rendendo possibile un più lungo affinamento “sui lieviti”, di oltre 50 mesi, che ne esalta la florealità, le note agrumate e speziate.

La cantina

I mosti base delle *cuvées* sono fermentati separatamente in serbatoi inox a temperatura controllata. Poi affinati, fino alla primavera successiva alla vendemmia, in presenza della lieve velatura creata dalle cellule del lievito che li ha originati. Fine maggio/primi giugno si procede all'assemblaggio secondo le valutazioni di una preventiva selezione di assaggio.

Segue il tiraggio in bottiglia in presenza di nuovo lievito e sciroppo zuccherino, necessari per la lenta presa di spuma con il Metodo Classico della rifermentazione in bottiglia.

In circa 90 - 120 giorni il lievito trasforma gradualmente lo zucchero in alcol, gas carbonico (CO₂) e nuovi aromi, fino alla pressione di 6 atm, creando la sottile “spuma” che caratterizzerà il prodotto al consumo.

Segue una lenta e meticolosa maturazione al buio con temperatura costante per almeno 50 mesi (4 anni e più) affinché nella finissima spuma si fondano la piacevolezza e la rotondità dei polisaccaridi originatisi dalla graduale lunga evoluzione del lievito di rifermentazione.

Il bicchiere

Giallo oro smagliante.

Eleganza floreale con seguito di richiami agrumati, di brioche e lieve liquirizia.

Al gusto: apre in fragrante morbidezza, lieve nota tostata, ottima sapidità, ampio corpo e accattivanti note fruttate.

Gli abbinamenti

Per complessità e struttura è da tutto pasto. Ottimo con crostacei, molluschi, tartare di pesce e carne. Servire a 6 °C : 8 °C.

La conservazione

Meglio con bottiglia coricata, al buio e al fresco in assenza di shock termico.

Da consumarsi preferibilmente entro i tre/quattro anni successivi alla data di sboccatura (*dégorgement*).

LA GRAZIA S.r.l. Società Agricola

Via Del Progresso n. 7 – 23037 Tirano (SO) – info@lagrazia.eu – lagraziasrl@pec.retesi.it – www.lagrazia.eu – P.Iva e C.F. 00986510147 – Isc. R.E.A. di Sondrio 74235