



LA GRAZIA

VITICOLTURA EROICA

ROSÉ BRUT METODO CLASSICO

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

A seconda dell'andamento climatico stagionale si individua il momento ideale di raccolta delle uve rosse (*Rossola, Pignola e Chiavennasca*) per avere il giusto equilibrio acido, potenziale alcolico e intensità cromatica.

La cantina

Insieme alla corretta raccolta, è poi la fase di pressatura (*schacciamento*) dell'uva il momento qualitativamente più importante per il raggiungimento della delicatezza del mosto base dello spumante Rosé Brut. Per questa ragione le uve sono pressate molto dolcemente, limitando la resa in succo ad un massimo del 50 %, di un rosa molto tenue. Questo succo di primissima spremitura fermenta poi spontaneamente in piccoli serbatoi inox a temperatura controllata, molto lentamente ed a lungo, fino a raggiungere il suo completo affinamento sul finire dell'inverno.

A giugno è pronto per l'aggiunta di lievito e la preparazione all'imbottigliamento per la successiva presa di spuma secondo la tradizione del Metodo Classico.

Le bottiglie sono poste al buio a temperatura costante di 12 °C - 14 °C, dove riprende la fermentazione con sviluppo di CO₂ e della finissima spuma che caratterizzerà il prodotto.

Segue la lenta maturazione in bottiglia per oltre 30 mesi, con frequenti rimescolamenti del deposito del lievito (*remuage*) per integrare gli aromi fermentativi nel bouquet complessivo.

Il bicchiere

Rosa delicato, molto scarico, con tenui intriganti riflessi aranciati.

Fruttato, cenni di pesca bianca, frutti rossi, nocciola. E, in chiusura, crosta di pane e lievito.

Al gusto risulta pieno, armonico e gradevolmente avvolgente. Fresco, ricompare la frutta rossa accompagnata da una nuance ammandorlata e da una discreta nota tannica.

Gli abbinamenti

Pur potendo proporsi anche come aperitivo è però più intrigante come accompagnamento a tutto pasto e ai salumi. Servire mediamente freddo: 7 °C - 8 °C.

La conservazione

Da consumarsi nei due anni successivi alla data di sboccatura (*dégorgement*). Potenziale di altri due anni di elevazione se tenuto al buio, a temperatura fresca e costante (12 °C - 14 °C) e con bottiglia coricata.

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