



# LA GRAZIA

VITICOLTURA EROICA

**BRUT**  
METODO CLASSICO

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

La cuvée di base è il risultato di un'attenta ricerca armonica fra ampiezza, struttura e complessità dell'uva Pinot bianco e sapidità e freschezza di alcune varietà tipiche della fascia pedemontana delle Alpi Retiche.

## **La cantina**

I mosti base della cuvée sono fermentati separatamente in piccoli serbatoi inox a temperatura controllata, in un range fra i 15 °C e i 18 °C. Sono poi affinati, fino alla primavera successiva alla vendemmia, in presenza della lieve velatura creata dalle cellule del lievito (*feccia fine*) che li ha originati. Nel mese di giugno si procede al loro assemblaggio con le proporzioni stabilite nella preventiva selezione di assaggio dei vari test di campionamento a percentuali differenti.

Segue il tiraggio in bottiglia, in presenza di lievito e sciroppo zuccherino, per la lenta presa di spuma secondo la laboriosa meticolosità del Metodo Classico.

Per 90 - 120 giorni il lievito trasforma gradualmente lo zucchero in alcol e CO<sub>2</sub> fino a raggiungere una pressione di 5 - 6 atm, creando la sottile spuma che caratterizza il prodotto.

In seguito viene lasciato maturare in locale buio ed a temperatura costante per almeno 30 mesi affinché la finissima spuma si fonda in suadente armonia con i profumi originali della cuvée e con le note tostate create dal lievito di rifermentazione.

## **Il bicchiere**

Giallo dorato tenue con brillanti note verdoline.

Ampia florealità, potenziata dall'elegante svilupparsi dell'insistente perlage. Segue un delicato richiamo di erbe aromatiche, di mollica di pane e una nota di vaniglia.

Al gusto, apre in piacevole morbidezza immediatamente accompagnata da freschezza e invitante sapidità. Integra la sensazione olfattiva con un pizzico di agrumato. Equilibrato ed interessante.

## **Gli abbinamenti**

Ottimo come aperitivo. Giusto complemento con crostacei, molluschi e antipasti di verdure crude. Servire freddo, 5 °C - 6 °C.

## **La conservazione**

Preferibilmente con bottiglia coricata, al buio e al fresco. Da consumarsi nei due 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](mailto:info@lagrazia.eu) – [lagraziasrl@pec.retesi.it](mailto:lagraziasrl@pec.retesi.it) – [www.lagrazia.eu](http://www.lagrazia.eu) – P.Iva e C.F. 00986510147 – Isc. R.E.A. di Sondrio 74235