



LA GRAZIA

VITICOLTURA EROICA

ALPI RETICHE
Spumante
METODO CLASSICO
IGT
EXTRA DRY

L'origine

Nasce dall'attenta e molto delicata vinificazione "*in bianco*" di uve rosse delle più alte balze della costiera pedemontana delle Alpi Retiche.

La cantina

Il mosto base è fermentato unitamente ad una piccola ma significativa percentuale di uva bianca a forte carattere aromatico. Segue l'affinamento su *feccia fine* sino al mese di giugno, quando si procede al tiraggio in bottiglia con aggiunta di lieviti e sciroppo zuccherino per favorire la successiva lenta presa di spuma secondo il tradizionale *Metodo Classico* di rifermentazione in bottiglia.

Da giugno a dicembre i lieviti saccaromiceti trasformano gli zuccheri in alcol e anidride carbonica fino a raggiungere la pressione di oltre 4 atm, per poi depositarsi nel fianco delle bottiglie.

Segue la conservazione a 12°/15° di temperatura per altri 10-12 mesi, con ripetuta rimescola (*remuage*) del lievito depositato, per finire in novembre con la sboccatura pre-commercializzazione.

Il bicchiere

Giallo paglierino con sfumature verdoline.

Avvolgente all'olfatto, con un delicato ricordo di petali di rosa e lieve biscotto.

Al gusto è immediatamente morbido per l'invitante abboccato portato dagli zuccheri dello sciroppo di tiraggio. Segue una nitida nota di frutta secca e appena di pasticceria.

Gli abbinamenti

È su tutto un vino aperitivo in accompagnamento a dei finger food, tuttavia si concede felicemente all'abbinamento con pesci dal sapore delicato.

Può infine anche trovare piacevole e convincente matrimonio con dessert di biscotteria secca e crostate.

La conservazione

Preferibilmente con bottiglia coricata, al buio e al fresco. Da consumarsi entro l'anno successivo 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