



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 CO₂ 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 altri 12 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 – lagraziasrl@pec.retesi.it – www.lagrazia.eu – P.Iva e C.F. 00986510147 – Isc. R.E.A. di Sondrio 74235