



Cuvée Carlo Negri Spumante Brut metodo classico

Questa autentica specialità è una delle massime espressioni di qualità, eleganza e finezza dell'azienda Nino Negri. E' uno spumante molto particolare, prodotto in minima quantità (5000 bottiglie) a partire dal 1979, ed è dedicato a Carlo Negri, figlio del fondatore e tra i primi enologi italiani. E' ottenuto con il metodo classico presso la cantina Negri di Chiuro, e deriva da una cuvée composta da chardonnay, pinot bianco e una parte di chiavennasca, il vitigno che dà origine ai grandi rossi di Valtellina.



Le uve: 10% chiavennasca, denominazione locale del nebbiolo; 70% chardonnay; 20% pinot nero

La vinificazione: le uve chiavennasca e pinot nero vengono raccolte verso fine settembre, quando sono particolarmente ricche di acidità; la vinificazione è “in bianco” (immediata separazione delle bucce dal mosto) e la fermentazione si svolge a temperatura controllata, con lieviti selezionati. Viene fermentato in barriques di rovere francese di 2° passaggio. Le uve chardonnay, raccolte la prima decade di settembre, sono vinificate con la medesima tecnica. In primavera si procede all'imbottigliamento della cuveè dove avviene la rifermentazione e la presa di spuma.

La maturazione: 15 mesi sui propri lieviti; sulla retroetichetta è indicata l'epoca del dégorgement, che segna il termine dell'elaborazione del sistema classico.

Il vino: spuma bianca esuberante; perlage a grana minuta, serrata e persistente; colore oro chiaro e brillante; profumo fine e bene espresso, con netta fragranza di crosta di pane e con piacevoli sentori di mela, frutti di bosco (ribes, mirtillo) e foglia verde di alloro; sapore secco, pieno, sapido e pulito, molto elegante, con distinto fondo di prugna e di mandorla a lungo persistente .

Dati analitici: alcol 12,50%; acidità totale 6,60 g/l; pH 3,21; zuccheri 5,9 g/l; estratto 19 g/l.

Conservazione ottimale: 3 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: come aperitivo, e con tutti i cibi delicati (esclusa la pasticceria)

Temperatura di servizio: 6-8°C.