



LE FRACCE



CUVÉE BUSSOLERA

Extra-Brut Pinot Nero d.o.c.

Pregiato Pinot Nero in purezza, il Cuvée Bussolera è stato definito il miglior spumante Charmat di Lombardia. La spumantizzazione con permanenza sui lieviti di 12 mesi gli conferisce una persistente effervescenza, un gusto elegante e uno stile raffinato. Ideale per i momenti di festa e di gioia, perfetto flûte per tutto il pasto.

Colore

Paglierino scarico impreziosito dal persistente perlage.

Profumo

Inconfondibile nel gelsomino, classico nella mela renetta.

Sapore

Elegante, di vibrante freschezza, dal lungo finale su toni ammandorlati.

Consumo

La temperatura di servizio consigliata è di 8-10°C. Eccellente come aperitivo, si accompagna a pesce, fritti di verdura, ottimo come vino a tutto pasto.

Vitigno

Pinot Nero 100%. La produzione deriva da piante di 8 – 10 anni di età, selezionate sulla base di un'attenta ricerca di varietà francesi (regione della Champagne).

Terreno

2,5 ettari a tessitura calcareoargillosa esposti a est, nord-est, situati tra i 200 e i 300 metri in Mairano di Casteggio e San Biagio di Casteggio.

Coltivazione

Effettuata in totale assenza di antibiotici e prodotti di sintesi, con lavorazione del terreno ridotta all'indispensabile. Nell'allestimento di nuovi impianti, durante la messa a dimora delle piantine, sono stati impiegati gli "attinomiceti", funghi naturali che proteggono le giovani radici dalle patologie. Il sistema di allevamento utilizzato è il Guyot, che garantisce una maggiore uniformità qualitativa. Resa per ettaro: 80 quintali di uva, su una media di 5500 ceppi.

Raccolta

Eseguita a mano, con accurata cernita dei grappoli. Durante la fase di raccolta, viene utilizzato il ghiaccio secco per proteggere l'uva dalle ossidazioni e per evitare l'innalzamento della temperatura.

Vinificazione

Dalle uve intere, pressate delicatamente, viene selezionata la "prima cuvée", ovvero la prima metà di mosto estratto, quello più delicato e fragrante. La fermentazione avviene alla temperatura di 15° e dura un mese. A fermentazione avvenuta, il vino viene conservato alla temperatura costante di 10°, sino all'inizio della vera e propria fase di spumantizzazione.

Affinamento

La spumantizzazione viene effettuata, nel marzo successivo alla vendemmia, in autoclave (serbatoio a pressione) a 15° di temperatura e dura 1 mese; successivamente il vino sosta sui lieviti per altri 11 mesi per conferire maggiore complessità. Per la lunga permanenza sui lieviti, il Cuvée Bussolera si definisce uno "Charmat lungo".

Imbottigliamento

Avviene con la massima protezione dall'ossigeno per ritardare i naturali processi di invecchiamento.

Stoccaggio

In apposito magazzino condizionati, alla temperatura costante di 15°C.