



LE FRACCE



PEU MOUSSANT

Brut Riesling

Solo uve Riesling per il Peu Moussant, spumante Charmat allegro, attraente e luminoso. Bollicine di grande sapidità e verve e una veste prestigiosa ed elegante seducono il consumatore più glamour e le tavole più ricercate.

Colore

Paglierino, vivacizzato dal fine perlage.

Profumo

Intensamente fruttato, con prevalente sentore di mela appena matura.

Sapore

Attraiante per la rotondità ben vivacizzata dalla bollicina.

Consumo

La temperatura di servizio consigliata è di 8-10°C. Perfetto per aperitivi e antipasti, si accompagna a risotti, secondi delicati a base di pesce e carni bianche.

Vitigno

Riesling Renano 50% - Riesling Italoico 50%. La produzione deriva da piante di Riesling Renano di 5 - 10 anni di età e di Italoico di 30 anni.

Terreno

2,5 ettari di terreno a tessitura sabbioso-argillosa esposti a est e a ovest, situati tra i 150 e i 200 metri sul livello del mare in Mairano di Casteggio.

Coltivazione

Effettuata in totale assenza di antibiotici e prodotti di sintesi, con lavorazione del terreno ridotta all'indispensabile. 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 utilizzata 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

Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve intere viene posto a fermentare in serbatoi di acciaio inox, alla temperatura di 18° per 25 giorni. 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 in autoclave (serbatoio a pressione) a 15° di temperatura e dura 1 mese. La sua contenuta effervescenza (4 atmosfere) lo caratterizza come spumante "satin", particolarità da cui prende il nome Peu Moussant.

Imbottigliamento

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

Stoccaggio

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