

“PEU MOUSSANT”

Vino Spumante Brut Riesling



Vitigni

100% Riesling. La produzione deriva da vigneti impiantati nel 2003.

Terreno

2,5 ettari di terreno a tessitura sabbioso-argillosa esposti a est e a ovest, situati tra i 150 e i 200 metri s.l.m nel comune di Mairano di Casteggio.

Coltivazione

I trattamenti nel vigneto sono ridotti al minimo, senza l'uso di antiparassitari e prodotti di sintesi.

Il sistema di potatura utilizzato è il Guyot per una maggiore uniformità qualitativa.

La scelta rigorosa dell'azienda è di ottenere una grande qualità, scegliendo di avere una produzione massima di 1,5kg per pianta (la resa per ettaro è di 80q di uva per circa 5.500 piante).

Ricerca

Conducendo direttamente in campo le ricerche finanziate dalla Fondazione Bussolera-Branca, che mirano alla valorizzazione del patrimonio agri-vitico pavese, effettuiamo la coltivazione dei vigneti con criteri ecosostenibili.

Grazie ai risultati di alcune tra queste ricerche, nell'allestimento dei nuovi impianti, durante la messa a dimora delle piantine, sono stati

impiegati gli “attinomiceti”, funghi naturali che proteggono le giovani radici dalle patologie, favorendone una crescita sana ed ecologica.

Raccolta

I grappoli sono raccolti a mano eseguendo un'accurata cernita per scartare ogni imperfezione. L'aggiunta immediata di ghiaccio secco ci permette di non perdere nulla nei profumi e non essere aggrediti dall'ossidazione, così da vinificare solo uva di alta qualità.

Vinificazione

Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve intere viene posto a fermentare in serbatoi di acciaio inox, alla temperatura di 18 °C per 25 giorni. A fermentazione avvenuta, il vino viene conservato alla temperatura costante di 10 °C, sino all'inizio della vera e propria fase di spumantizzazione.

Spumantizzazione e Affinamento

La spumantizzazione viene effettuata in serbatoi a pressione a 15 °C di temperatura e dura un mese.

La sua contenuta effervescenza (4 atmosfere) lo caratterizza come spumante “satèn” o “crémant”, particolarità da cui prende il nome Peu Moussant.


LE FRACCE
ORGOGGIO DI LOMBARDIA

TENUTA LE FRACCE Soc. Agr. A R.L.

Via Castel del Lupo, 7 - 27045 - Mairano di Casteggio (PV) - ITALIA | Tel. (+39) 0383 82526 | e-mail commerciale@lefracce.com | www.lefracce.it