

# “BUSSOLERA GRAND ROSÉ”

Metodo Classico Brut Pinot Nero Rosato



## Vitigni

100% Pinot Nero. La produzione deriva da vigneti impiantati nel 2001 e selezionati in base a un'attenta ricerca di varietà francesi della regione Champagne.

## Terreno

0,5 ettari a tessitura calcareo-argillosa esposti a nord-est, a 300 metri s.l.m. in San Biagio di Casteggio.

## Coltivazione

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

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

La scelta rigorosa dell'azienda per questo Metodo Classico Rosé è quella di ottenere appena una bottiglia per pianta (la resa per ettaro è di soli 60q 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

L'uva intera diraspata sosta in serbatoio per 8 ore a 10 °C per ottenere una modulata estrazione aromatica e cromatica. Segue poi una soffice pressatura dalla quale viene selezionata la "prima cuvée", ovvero la prima metà di mosto estratto, quello più delicato e fragrante.

La fermentazione avviene alla temperatura di 15 °C, evitando il completo esaurimento degli zuccheri naturali dell'uva, che serviranno successivamente per la presa di spuma che avviene esclusivamente con tali zuccheri naturali.

Il vino viene poi conservato alla temperatura di 10 °C sino all'inizio della vera e propria fase di spumantizzazione.

## Spumantizzazione e Affinamento

L'imbottigliamento (tirage) del vino base con residuo zuccherino naturale, opportunamente aggiunto di lieviti per la "presa di spuma", viene effettuato nel maggio successivo alla vendemmia e le bottiglie ottenute vengono conservate in posizione orizzontale a 15 °C.

Per far acquisire complessità, salvaguardando tutta la freschezza e la fruttosità, il vino resta sui lieviti per almeno 48 mesi, dopo i quali si procede con la sboccatura (dégorgement).

Il dosaggio degli zuccheri è di 10 g/l per dare maggiore morbidezza al gusto e attenuare il carattere spiccato da vino rosso.

**LE FRACCE**  
ORGIGLIO 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