

# “FERNANDO BUSSOLERA SPECIAL CUVÉE”

Metodo Classico Extra Brut Pinot Nero



## Vitigni

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

## Terreno

2,5 ettari a tessitura calcareo-argillosa esposti a est/nord-est, situati tra i 200 e i 300 metri s.l.m. nei comuni di Mairano di Casteggio e 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 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

Dalle uve intere, pressate delicatamente, viene selezionata la “prima cuvée”, ovvero la prima metà di mosto estratto, più delicato e fragrante. La fermentazione avviene alla temperatura di 15°C.

Quando gli zuccheri naturali residui sono circa 30 grammi per litro, il vino viene conservato alla temperatura di 5°C, fino alla vera e propria fase di spumantizzazione.

## Spumantizzazione e Affinamento

La spumantizzazione è eseguita nel marzo successivo alla vendemmia, aggiungendo solamente i lieviti. Ultimata la fase di “tiraggio”, le bottiglie seguono un affinamento di almeno 24 mesi, dopo i quali si procede con la sboccatura (dégorgement).

Il dosaggio degli zuccheri è di 6 g/l per preservare la freschezza e il carattere del Pinot Nero.

**LE FRACCE**  
GRUGLIO 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