

A Z I E N D A A G R I C O L A

CRAVANZOLA

— SINCE 1930 —

ÉLEVÉ Brut

Vigneto: vari vigneti collinari tra Langhe e Monferrato

Vitigno: Pinot nero 80% e Chardonnay 20%

Suolo: terreni prevalentemente marnosi con possibili presenze argillose

Coltivazione: la coltivazione è prevalentemente manuale. I filari sono impiantati secondo l'andamento collinare con il sistema a contropalliera bassa. Il metodo di potatura è il Guyot tradizionale con modificazione ad archetto.

Vendemmia: le uve sono raccolte a mano con attenta selezione dei grappoli alla fine del mese di agosto

Vinificazione: dopo la pressatura soffice delle uve, viene svolta una prima fermentazione in vasche di acciaio alla temperatura controllata di 18-20° C che dà origine al vino base. Nella primavera successiva, questo vino, addizionato di zucchero e lieviti selezionati, va in bottiglia. Le bottiglie vengono poste in cataste nelle cantine interrato e nella bottiglia ha luogo la seconda fermentazione, che si protrae per alcuni mesi. Conclusa questa seconda fermentazione, il vino matura ancora per altri mesi sui lieviti nelle bottiglie coricate.

Dopo 18 mesi dall'imbottigliamento, si procede dapprima al *remuage* e poi al *degorgement* per separare il vino dai sedimenti che nel frattempo si sono formati all'interno della bottiglia. L'aggiunta di una piccola dose di "liqueur d'expédition" a base dello stesso vino precede una nuova tappatura delle bottiglie, che vengono così avviate al confezionamento dopo un paio di mesi di ulteriore affinamento in bottiglia.

Note organolettiche: nel calice il vino racconta alla vista caratteri gradevoli: una spuma intensa ed evanescente, un perlage fine e continuo, un colore paglierino di buona intensità. Il profumo è ricco di sentori vinosi, frutta matura e crosta di pane. In bocca è pieno, ricco e vellutato, con un'acidità ancora evidente.

Abbinamenti: a tavola è un vino eclettico. Può accompagnare il rito dell'aperitivo, ma sa anche assecondare l'intera sequenza di piatti, dall'antipasto fino al secondo di carne o ai formaggi di buona stagionatura.

Servizio: è consigliabile servirlo a 8-10°C nella classica flute, ma ancora meglio in calici a tulipano.

Conservazione: conservato in bottiglia coricata, al riparo dalla luce e da vibrazioni, a temperatura di 14°-16° C dà il meglio di sé fino a 4 o 5 anni dalla vendemmia.