

azienda  
agricola *Lozza*

"Controverso"  
Spumante Extra Dry



## "Controverso" Spumante Extra Dry

Da una accurata selezione di uve dell'Azienda Agricola Lozza nasce questo raffinato spumante dal perlage fine e persistente. Il profumo è molto intenso con sentori di frutti esotici ed eleganti fragranze di fiori di pesco. Il sapore è piacevolmente delicato con note fruttate lunghe e prolungate.

Principe degli aperitivi, si accompagna con la sua freschezza a delicati piatti di pesce

È consigliabile servirlo ad una temperatura di 4 – 6° C.

**Zona di produzione:** i vigneti sono situati in Lombardia, nel cuore dell'Oltrepo Pavese, nel comune di Santa Giuletta a circa 250 mt s. l. m. con esposizione sud sud-ovest.

**Caratteristiche del vigneto:** il vigneto è stato impiantato nel 1991 con una densità di circa 4000 ceppi ettaro ed è allevato a guyot basso. Tutte le fasi di lavorazione sono effettuate in modo tradizionale seguendo i canoni dell'Agricoltura Biologica. La buona esposizione, l'elevata densità di impianto, pratiche agronomiche rispettose delle piante, una metodologia di produzione attenta e meticolosa, sono le caratteristiche fondamentali per una produzione di qualità superiore.

**Modalità di raccolta:** effettuata esclusivamente a mano con selezione e cernita del prodotto.

**Vinificazione:** le uve, dopo la raccolta sono trasportate alla cantina aziendale dove inizia la lavorazione. Pressatura soffice con pressa pneumatica a polmone centrale per la separazione del succo dalle bucce, poi decantazione statica in vasca a 12° C. per 18-20 ore. Si procede all'inoculo di lieviti selezionati per attivare la fermentazione alcolica gestita a temperatura controllata e mai oltre i 16° C. La permanenza sui lieviti si protrae per circa trenta giorni, una fermentazione lenta e prolungata è fondamentale per ottenere profumi e aromi intensi. Il vino viene poi raffreddato a 8° C. e lasciato in vasca a riposare.

**Spumantizzazione:** il vino viene immerso in autoclave per la presa di spuma, viene innalzata la temperatura fino a 18-19°C. per innescare la rifermentazione spontanea, una volta iniziata questa fase la temperatura viene mantenuta sui 15-16° C., una permanenza di almeno tre mesi per una presa di spuma molto lenta per ottenere bollicine sottili e persistenti ed aromi inebrianti. Finita la fase di rifermentazione il vino diventato spumante deve essere imbottigliato.

Viene abbassata la temperatura a -4° C. per 9-10 giorni per effettuare una sicura stabilizzazione tartarica poi una filtrazione per la separazione dai sedimenti di fermentazione.

**Imbottigliamento:** il vino spumante viene messo in bottiglia con una riempitrice isobarica, tappato con tappo a fungo e gabbietta di sicurezza. Sessanta giorni di affinamento in bottiglia prima dell' inizio della commercializzazione

**Consulente di campagna:** Lozza p. a. Roberto.

**Consulente enologico:** Saviotti enologo Carlo.

**Dati analitici:** la scheda tecnica di ogni singolo lotto è consultabile in azienda.

