
“Il Controverso”

Spumante metodo Charmat Extra Dry

Da un'accurata selezione di uve Chardonnay dell'Azienda Agricola Lozza nasce questo raffinato Spumante dal perlage fine e persistente. Il profumo è molto intenso con sentori di frutti a polpa bianca, frutti esotici ed eleganti fragranze di fiori di pesco. Il sapore è piacevolmente delicato con note fruttate 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'Oltrepò Pavese, nel comune di Santa Giuletta a circa 250 mt s. l. m. con esposizione Nord-Ovest.

Caratteristiche del vigneto: il vigneto è stato impiantato nel 2010 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, pratiche agronomiche rispettose delle piante ed una metodologia di produzione attenta e meticolosa sono le caratteristiche fondamentali per una qualità superiore della materia prima.

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 ha luogo la lavorazione. Si inizia con una pressatura soffice tramite pressa pneumatica a polmone centrale per la separazione del succo dalle bucce, dopo di che il mosto viene chiarificato tramite flottazione per poi procedere all'inoculo dei 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 immesso 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 e la permanenza sui lieviti sarà di almeno tre mesi per poter effettuare una presa di spuma molto lenta, al fine di ottenere un perlage fine e persistente. Finita la fase di rifermentazione il vino, diventato spumante, deve essere stabilizzato, per questa ragione viene previamente abbassata la temperatura a -4 °C per 9-10 giorni per effettuare una sicura stabilizzazione tartarica, dopo di che viene filtrato per ottenere una corretta 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 per poi affinare sessanta giorni in bottiglia prima dell'inizio della commercializzazione.

Consulente di campagna: Lozza p. a. Roberto.

Enologo: Lozza Rebecca.

Consulente enologico: Saviotti Carlo.

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

Cantine Lozza Bio Wines

Via Castello 8 - Santa Giuletta (PV) 27046

Roberto: +39 3395238584 Rebecca: +39 3664070182