
Essenza Brut

Spumante Metodo Classico Blanc de Noir

Da un'accurata selezione di uve Pinot Nero dell'Azienda Agricola Lozza nasce questo Spumante Metodo Classico Blanc de Noir. Il colore è giallo paglierino tenue con un perlage fine e persistente. Il bouquet variegato ed elegante. Spiccano note di fiori bianchi e sentori fruttati che ricordano la pera, che si intrecciano elegantemente a sfumature di mandorla e alla classica fragranza di crosta di pane. Al palato è fresco e sapido; la dolcezza percepita al naso lascia spazio a una spiccata mineralità e a una buona persistenza aromatica sul finale. È consigliabile servirlo ad una temperatura di 4 – 6 °C.



Zona di produzione: i vigneti sono situati in Lombardia, nel cuore dell'Oltrepò Pavese a circa 250 m s.l.m. con esposizione Nord-Ovest.

Caratteristiche del vigneto: il vigneto è stato impiantato nel 2005 con una densità di impianto di circa 4000 ceppi/ettaro ed allevato a Guyot Basso. Tutte le fasi di lavorazione sono effettuate in modo tradizionale rispettando 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: esclusivamente manuale 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, in modo da poter procedere poi 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 20 giorni, il vino viene poi raffreddato a 8 °C e lasciato riposare in vasca.

La caratteristica basilare del metodo classico è la lenta rifermentazione in bottiglia seguita da una prolungata maturazione a contatto dei lieviti. Il vino base viene imbottigliato (tiraggio) addizionato con lo sciroppo per la rifermentazione (Liqueur de Tirage) costituito da lieviti e mosto d'uva. Una volta sigillate con tappo a corona, le bottiglie vengono accatastate orizzontalmente nella parte sotterranea della nostra cantina. La bassa temperatura è fondamentale per ottenere un perlage fine e prolungato. Il nostro Essenza Brut riposa per 24 mesi, le bottiglie vengono poi poste a "testa in giù" su cavalletti chiamati "Pupitre" dove, quotidianamente, a mano, sono ruotate e inclinate di qualche grado in modo da far delicatamente confluire i depositi verso il collo.

Al termine di questa operazione avviene la sboccatura: il collo delle bottiglie viene raffreddato a circa -20°C in modo che la parte di vino contenente le fecce sotto al tappo congeli e possa essere estratta. Si aggiunge, quindi, la Liqueur d'Expedition (uno sciroppo di vino) che compensa la parte di liquido persa. A questo punto la bottiglia viene chiusa con il caratteristico tappo a fungo e ancorato con la gabbietta metallica. Novanta giorni di ulteriore affinamento in bottiglia prima dell'inizio commercializzazione.

Consulente di campagna: Lozza p.a. Roberto.

Enologo: Lozza Rebecca.

Consulente enologico: Saviotti Carlo.

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

Cantine Lozza Bio Wines

Via Castello 8 - Santa Giuletta (PV) 27046

Roberto: +39 3395238584 Rebecca: +39 3664070182