DISIO

BLANC DE NOIRS



VITIGNO	100% Pinot nero
ETÀ DEL VIGNETO	da 20 a più di 40 anni
RESA MEDIA PER ETTARO	48 hl vino base / 80 q.li uva
ACIDITÀ TOTALE	7.5 g.H_2T./l
ACIDITÀ REALE	pH 3,1
AFFINAMENTO	54 mesi in cantina (6-8 di elevage del vino base, oltre 40 mesi sui lieviti e 6-8 mesi dopo la sboccatura)
DOSAGGIO	Extra Brut 3.5 g/l di zucchero e vino di riserva della cantina

VINIFICAZIONE

Disìo si origina da viti di oltre 30 anni, coltivate sia a pergola trentina, sia a guyot doppio con alte ed altissime densità d'impianto che arrivano fino ad 11 mila ceppi/ha. Il Pinot nero, raccolto rigorosamente a mano viene trasportato in piccole ceste forate in cantina in modo da conservarne la totale integrità degli acini. L'uva di ogni appezzamento segue una pressatura ed una vinificazione separata secondo la fisiologica maturazione dell'annata. L'uva intera giunta in cantina viene pressata gradualmente, frazionando i mosti e separando il fiore dalle seconde pressate, per ognuno dei crus aziendali.
Il mosto fiore e quello di taglio vengono quindi fatti riposare, affinché le impurità si sedimentino per gravità sul fondo di appositi recipienti in acciaio termocondizionati, quindi si procede alla separazione del sedimento e successivamente alla fermentazione.
La vinificazione avviene sia in acciaio, sia in barriques di rovere francese in base all'esigenza dell'annata.
Ed è qui che il progetto Spagnolli si concreta: ogni appezzamento vitato viene accompagnato nel percorso di affinamento dal Professore che, con la sua grande esperienza, decide di annata in annata la migliore procedura da adottare.
Segue una sosta prolungata sui lieviti esausti per 8 mesi, durante la quale si effettuano dei ricorrenti batonage. La quota parte di vino in affinamento in legno svolge anche la fermentazione malolattica coinvolgendo solitamente il 30% delle cuvée.
A primavera inoltrata si esegue l'assemblaggio delle varie parcelle con il preciso intento di valorizzare la pecu liare identità di ognuni degli sgrebeni calcarei.
Dopo un lenta presa di spuma segue una sosta sui lieviti di oltre 40 mesi, per poi procedere ad un leggero dosaggio di zucchero di 3.5g/l e ad un ulteriore riposo in cantina secondo necessità. La liqueur d'expédition viene realizzata utilizzando i vini di riserva della cantina, che ogni anno vengono conservati secondo il sistema del 'perpetuo' conferendo al vino il timbro personale ed inconfondibile del terroir da cui ha avuto origine.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un giallo paglierino dai riflessi color limone contorna il fine perlage di montagna che, fitto e delicato, impreziosisce il calice con brillanti riverberi.

Al naso l'aroma si palesa subito in modo deciso e, dopo qualche istante, cominciano a concedersi i golosi sentori di frutta matura.
Mela cotogna, melograno ed agrumi mediterranei si avvicendano con le più articolate percezioni di pasticceria, che richiedono tempo ed ossigeno per esprimersi appieno.

L'ingresso in bocca è deciso, netto.
L'acidità fa da contrappunto alla spiccata sapidità, tipica dello spumante di montagna, con la fine bollicina che ne ingentilisce l'espressione, allungando la persistenza sul palato.
Il finale permette di gustare appieno la struttura di Disìo, con una texture di delicata crema chantilly ad impreziosire l'esperienza gustativa.

Temperatura di servizio consigliata: 8 °C

ABBINAMENTI

Disìo si confà egregiamente all'esperienza tutto pasto, in virtù della sua struttura complessa, della sua grande persistenza e della sua fresca sapidità.
Trova compagnia ideale nelle crudità di mare e nei formaggi di media stagionatura.

AZ. AGRICOLA SPAGNOLLI FRANCESCO
Loc. Rori - Cimone (TN) Italia - Tel. 346 012 0817 - Email: info@spagnollispumanti.it - www.spagnollispumanti.it