

azienda
agricola *Lozza*

Chardonnay Spumante Brut
"Cuvée
Regina Benedetta"



Chardonnay Spumante Brut "Cuvée Regina Benedetta"

Da una accurata selezione di uve Chardonnay dell'Azienda Agricola Lozza, nasce questo Spumante Brut Cuvée "Regina Benedetta". Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è intenso, coinvolgente con note fruttate e aromatiche tipiche del vitigno. Il sapore è morbido, delicato e piacevolmente raffinato, con evidenti sentori di fiori bianchi e frutta fresca. Il perlage fine e prolungato ne esalta la persistenza aromatica. Ottimo come aperitivo o per brindare in un momento di festa, elegante con crostacei e piatti di pesce, è anche un vino da "tutto pasto" per chi ne apprezza il suo gusto aromatico. È consigliabile servirlo fresco 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 sud-sud-ovest.

Caratteristiche del vigneto: il vigneto è stato impiantato nel 1991 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, 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: esclusivamente manuale con selezione e cernita del prodotto.

Vinificazione: le uve, dopo la raccolta, sono trasportate alla cantina aziendale dove inizia la lavorazione. Pressatura con presa automatica a polmone centrale per la separazione del succo dalle bucce, poi decantazione statica in vasca a 12° C per 28-30 ore. Si procede poi 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 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 versato nelle bottiglie e 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 di fermentazione è fondamentale per ottenere un perlage fine e prolungato. La Cuvée Regina Benedetta riposa per 24 mesi durante i quali le bottiglie, periodicamente, vengono scosse per favorire il contatto delle sostanze liberate con tutto il liquido. La sboccatura è l'operazione per rimuovere il sedimento formatosi all'interno delle bottiglie, queste vengono 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. Per eliminarli, quest'ultimo viene raffreddato a circa -20° C in modo che la parte di vino contenente le fecce sotto al tappo congeli e possa essere estratta con la sboccatura. Si aggiunge, quindi, la Liqueur (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 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 e consultabile in azienda.

