

Vino Spumante Brut Ramato “Metodo Martinotti” - *Lancia*



Vitigno: Pinot nero



Zona di produzione: Piemonte



Giudizio organolettico: Limpido, brillante, con un perlage elegante, fine, persistente. Di colore rosa accennato con nuance ramate. Il suo profumo è fruttato, fresco, intenso e caratteristico. Al gusto si rivela un vino asciutto, pieno, di buona struttura, lungo in bocca. La sua anidride carbonica naturale, presente e discreta, lo rende vivo e invitante. Retrogusto gradevolmente amaricante.



Notizie utili: La natura in tutta la sua meraviglia ci consente ogni giorno di stupirci e di farci sentire parte attiva della sua anima, che è la vita. Ogni giorno tante persone compiono le stesse azioni, pur mantenendo la propria personalità. Anche in campo enologico si assiste a trasformazioni all'apparenza uguali ma in realtà diverse. Il compito dell'enologo è soltanto quello di assistere e preservare da interferenze un processo naturale quale è la trasformazione dell'uva in vino. ecco che, dallo stesso vitigno, con le stesse modalità, si possono ottenere vini diversi che, proprio come nelle persone, esprimono la propria individualità. Anche questo vino è frutto di un'accurata selezione di uve Pinot Nero, sofficemente pressate per divenire un mosto, pronto per la fermentazione senza alcun intervento, in modo naturale. Il risultato: un vino che fugge l'omologazione, dal colore ramato, che i maestri francesi adorano chiamare Jaune Cuivre. Un colore unico per un vino dedicato a un evento unico. La spumantizzazione vuole essere mostra del naturale talento italiano, di quella fantasia che, sapientemente gestita, diventa ingegno. Essa avviene secondo il metodo ideato negli anni '20 del secolo scorso dal piemontese Federico Martinotti, allora direttore dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti.



Affinamento: 9 mesi in autoclave



Alcool: 12.5%



Zuccheri: 3,50 g/l



Acidita' totale: 5,4 g/l



Abbinamenti gastronomici: Per le sue peculiarità il Pinot Noir suscita la discussione per un aperitivo accompagnato da piccoli assaggi ma si propone, in realtà, come vino trasversale, sia in termini di abbinamento gastronomico che di occasione di consumo.



Servizio: 8-11°C

