

mecco



Vino Spumante di Qualità Metodo Classico - Dosaggio Zero Rosato - Millesimato

Nato da un'intuizione e dalla passione per questa tipologia di vini, questo Spumante viene prodotto con uve 100% Nebbiolo. La prima annata di produzione è stata quella del 2011, dopo aver speso alcuni degli anni precedenti in prove che hanno permesso di ottenere un vino innovativo, originale e molto elegante. Il Nebbiolo di Gattinara esprime immediatamente il suo carattere aristocratico, preservando le caratteristiche inconfondibili di questo vitigno e dei luoghi in cui esso è coltivato. "mecco" è il diminutivo di papà Domenico, colui che si è preso cura dei vigneti di famiglia dopo Attilio.

ZONA DI PRODUZIONE	Vigneti situati nella zona collinare del Comune di Gattinara
VITIGNO	Nebbiolo
RESA PER ETTARO	60hl
DENSITÀ IMPIANTO	3500 ceppi/ha
RACCOLTA	La raccolta avviene intorno a metà settembre in anticipo di circa 2/3 settimane rispetto al Nebbiolo per la produzione di Gattinara, questo per garantire una acidità ed un potenziale alcolico non eccessivo, condizioni essenziali per una base spumante
VINIFICAZIONE	La durata del contatto con le bucce è di due ore circa, corrispondenti al ciclo di pressatura soffice delle uve. Decantazione statica a freddo. Prima fermentazione in vasca inox termo-controllata a una temperatura di 16-18°C, per un periodo di circa 20 giorni. Presa di spuma aprile-maggio Sui lieviti in bottiglia per un periodo non inferiore a 48 mesi a cui segue il remuage sur pupitres e la sboccatura senza aggiunte. Seguono ulteriori 6 mesi minimo di affinamento dopo la sboccatura.
MATURAZIONE	
GRADAZIONE	12,5% vol
COLORE	Brillante buccia di cipolla con riflessi rosati
PROFUMO	Fine, minerale, elegante, di grande complessità e ampiezza olfattiva
SAPORE	Di grande carattere, piacevolezza e freschezza. In perfetto equilibrio tra mineralità, sapidità e acidità spiccata che sostiene la degustazione portando rimandi tannici, fruttati e note salate, con lieve finale amarognolo. La bolla è cremosa e persistente
PERLAGE	Molto fine ed evoluta, di lunga persistenza
T. DI DEGUSTAZIONE	8/10° C
CONSERVAZIONE	Bottiglia coricata orizzontalmente, in cantina asciutta poco illuminata, lontana da ogni forma di vibrazione e calore; temperatura 12 - 16°C.
ABBINAMENTI	Accompagna egregiamente aperitivi, ma è in grado di sostenere tutto il pasto grazie alla sua struttura e freschezza