



IL
FEUDO
NICO®

Maria Antonietta Cuvèe dei 100 mesi

La Denominazione: **Metodo Classico VSQ Pas Dosè**

Le Vigne: **Orti del castello Lorini e Rondinella**

I vigneti sono gli stessi utilizzati per il Classese ed il Blanc de Blancs, a 340 metri di altitudine in Mornico Losana. Forma di allevamento a Gouyot con 90 q.li ettaro di resa.

Ampelografia:

100% Pinot Nero oppure 70% Chardonnay, 20% Pinot Bianco e 10% Riesling

DATI TECNICI

Gradazione alcolica **12%**

Malolattica **non svolta**

Dosaggio Zuccheri **2 gr/l**

Temperatura di servizio **8°C**

IL LAVORO DI EDO E MASSIMO

La vendemmia avviene a seguito di diversi campionamenti preventivi per capire il giorno giusto di raccolta che si colloca solitamente a metà di agosto. Le uve, selezionate e raccolte in cassetta vengono lasciate 24 ore in cella frigorifera. Per produrre Maria Antonietta utilizziamo solo i mosti fiore. La fermentazione ed il successivo stoccaggio fino alla primavera successiva vengono fatte a temperatura controllata. Il tiraggio viene fatto in azienda ma questo è solo l'inizio, infatti da questo momento dovranno passare 8 anni... 100 mesi per poter degorgiare le bottiglie. Bollicina lasciata senza dosaggio per poter far apprezzare al massimo il potenziale del nostro territorio. Di annata in annata viene deciso quale delle due anime lasciare fino a 100 mesi sui lieviti, li blanc de blancs oppure il pinot nero. Bottiglie numerate una ad una.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE DEI SOMMELIER DANIELA E VALTER

Che Carattere!

Tutti gli elementi che troviamo nelle versioni a 40 mesi qui si amplificano, si ammorbidiscono e si evolvono.

Sono bollicine che vanno degustate senza dubbio.

Qui le note di crosta di pane, di pasticceria vanno verso il miele, nel pinot Nero sentiamo ancora ben presente la nota di frutta di bosco... l'evoluzione che stupenda di un territorio.

Spumante che va per forza accompagnato con qualcosa nel piatto, stupendo sarebbe un Risotto di Carnaroli Pavese mantecato con un formaggio erborinato del Boscasso con un trito di rosmarino per poter sostenere la stupenda bollicina del bicchiere.

