

Spumante Rosé Extra Brut

Questo spumante nasce da progetto aziendale che ha originato la prima produzione nel 2018. La base ampelografica è costituita da Nebbiolo (80%) che dona struttura ed eleganza e Barbera (20%) che regala struttura acida. Il suo residuo zuccherino (13-14 grammi per litro) lo classifica come Extra Brut o Extra Dry, ovvero gli spumanti con residuo zuccherino tra 12 e 17 grammi per litro.

Etichetta:

Il disegno stilizzato in etichetta ricorda il perlage della rifermentazione in grande recipiente secondo il Metodo Martinotti e, nel contempo, la fontanella ininterrotta di bollicine che si sprigiona nel calice all'atto del servizio. Il fondo rosato dell'etichetta sottolinea la tonalità cromatica del vino.

Vigneto:

Le uve provengono dai vigneti di Nebbiolo e Barbera situati a Pianfiorito, nei pressi del centro aziendale, dove le esposizioni a est e nord-est regalano vini con maggiori fragranze. Impiantati tra il 1970 e il 2008, sono posti a un'altitudine tra 350 e 450 metri slm. Il sistema d'impianto è la contropalliera bassa e quello di potatura è il Guyot modificato ad archetto.

Coltivazione:

La coltivazione manuale di questi vigneti permette di condurre le lavorazioni periodiche nel pieno rispetto di ambiente e paesaggio. La concimazione organica garantisce la buona fertilità del suolo e la difesa antiparassitaria è basata prudenzialmente con principi attivi a basso impatto. La raccolta delle uve si svolge in anticipo, indicativamente tra fine agosto e inizio settembre, quando i grappoli dispongono di una spiccata acidità e una gradazione zuccherina (e quindi alcolica) più contenuta.

Vinificazione:

Dopo una breve criomacerazione, la pressatura delle uve consente di separare il mosto da raspi, bucce e vinaccioli. Quindi, il mosto fermenta in contenitori di acciaio alla temperatura controllata di 18-20°C°. La rifermentazione avviene in autoclave e si protrae, inclusa la successiva fase di permanenza sui lieviti, per circa 6 mesi. L'imbottigliamento avviene nell'estate successiva alla vendemmia, dopodiché lo spumante affina in bottiglia per almeno 3 mesi.

Uomo:

In azienda, ogni spazio ha il suo responsabile di riferimento. In vigneto è Franco Binello, affiancato da papà Simone. In cantina, lavora Andrea Binello con il papà Matteo. In vigna come in cantina, tecnica, tecnologia e tradizione di famiglia convivono in perfetta armonia.

Degustazione:

La spuma è decisa e cremosa, il perlage fine e persistente, il colore delicatamente rosato, impreziosito da sottili riflessi arancioni. Il profumo è ampio e avvolgente, con le prime note fragranti ingentilite dai sentori eterei e delicatamente speziati. Al sapore è vivo e sapido, intenso e persistente.

Abbinamenti:

Questo è lo spumante della tavola intera e forse anche di più, nel senso che è gradevolissimo anche con il classico aperitivo o per la pigra compagnia del dopo pasto. Preziosa è la sua presenza con tartine, antipasti di pesce e crostacei, primi piatti delicati, soprattutto di paste lunghe.

Longevità:

Questo Rosé Extra Brut è uno spumante di buona longevità, anche 4-5 anni dalla vendemmia.

Spumante Rosé Extra Brut

This sparkling wine comes from a company project that gave birth to the first vintage in 2018. The ampelographic base is made up of Nebbiolo (80%) which gives structure and elegance, and Barbera (20%) which gives an acid structure. With a residual sugar of 13-14 grams per liter, it is classified as Extra Brut or Extra Dry, i.e. sparkling wines with residual sugar between 12 and 17 grams per liter.

Label:

The stylized design on the label recalls the perlage of the refermentation in a large container according to the Martinotti method and, at the same time, the constant fountain of bubbles that is released in the glass at the service. The rosé background of the label underlines the chromatic tone of the wine.

Vineyard:

The grapes come from the Nebbiolo and Barbera vineyards located in Pianfiorito, close to the winery, where the east/north-east exposures give more fragrances to the wines. Planted between 1970 and 2008, they are placed at an altitude between 350 and 450 meters above sea level. The training system is the low counter-espalier with Guyot pruning system modified to arch.

Cultivation:

The manual cultivation of these vineyards allows periodic activities to be carried out in full respect of the environment and landscape. Organic fertilization guarantees good soil fertility and the anti-parasitic defense is prudently based on low-impact active ingredients. The grape harvest takes place in advance, approximately between the end of August and the beginning of September, when the bunches have a marked acidity and a lower sugar (and therefore alcohol) content.

Vinification:

After a short cold maceration, grapes are pressed and must separated from the stalks, skins and pips. Then, the must ferments in steel containers at a controlled temperature of 18-20°C. The refermentation takes place in an autoclave and lasts for about 6 months, including the subsequent phase of permanence on the lees. Bottling takes place in the summer after the harvest and then the wine ages in the bottle for at least 3 months.

Man:

Each area of the Winery has its reference person in charge. In the vineyard Franco Binello and his father Simone. In the cellar, Andrea Binello and his father Matteo. In the vineyard as in the cellar, technique, technology and family tradition coexist in perfect harmony.

Tasting:

The foam is strong and creamy, the perlage is fine and persistent, the color lightly pink enriched by subtle orange reflections. The nose is broad and enveloping, with the fragrant notes softened by ethereal and delicately spiced scents. The taste is lively and fruity, intense and persistent.

Pairings:

This is the sparkling wine for all meal and more, it is very pleasant both as aperitif and for lazy company after meal. Precious companion for canapés, fish and shellfish appetizers, delicate first courses.

Longevity:

Rosé Extra Brut has a good longevity, up 4-5 years after the harvest.