

CHAMPAGNE -- SPUMANTE

Affascinanti per le loro bollicine che dal fondo del calice si rincorrono verso l'alto, un effetto visivo che può essere prodotto in modi diversi e che trasforma, come per magia il vino.



Lo spumante naturale si può produrre con due metodi:

Champenoise o Charmat

Entrambi partono da un vino base, la rifermentazione avviene invece con metodi diversi.

PREPARAZIONE DELLA CUVEE

Il vino base, definito dai francesi Cuvée, può essere ottenuto dall'assemblaggio di vini di annate diverse (spumante non millesimato) o composto da vini della stessa annata indicata in etichetta (millesimati)

La cuvée è composta da vini piuttosto neutrali, acidi e con poco alcol, le loro qualità gustative- nonostante questo possa sembrare strano e paradossale- non sono proprio piacevoli se bevuti prima del processo di spumantizzazione.

Metodo Champenoise o classico

L'affascinante viaggio del vino verso la trasformazione in spumante inizia con l'aggiunta alla **cuvée** di una miscela – detta **liqueur de tirage**- composta dallo stesso vino base, zucchero di canna, lieviti selezionati e altre sostanze utili a facilitare il processo del **rémuage**. Il vino viene quindi imbottigliato, le bottiglie tappate con tappi a corona -dotati di un contenitore detto **bidule**- vengono poste sulle **pupitre** in posizione verticale. Inizia così la **prise de mousse** che si protrae fino all'autolisi dei lieviti.

IL NOSTRO SPUMANTE

CHICCO D'ORO

OTTENUTO da un' accurata selezione di sole uve
mantonico provenienti dal vigneto aziendale.
Prodotto ed imbottigliato nella nostra cantina.

Prise de mousse



Prise de mousse



Dégorgement o sboccatura

A questo punto è necessario allontanare il sedimento, il modo tradizionale consiste nell'aprire la bottiglia con un gesto detto à **la volée** in modo che la pressione interna faccia uscire fuori dalla bottiglia il sedimento. Oggi viene utilizzata la tecnica detta à **la glace** che consiste nell'immergere per alcuni minuti il collo della bottiglia in una soluzione refrigerante a circa -25°C . La bottiglia viene stappata e rabboccata con **la liqueur d'expédition** (vino, zucchero di canna, brandy ed altri ingredienti segreti che rappresentano l'impronta stilistica del vino).

REFRIGERANTE



REFRIGERANTE



Dégorgement



Il grado di dolcezza degli spumanti deriva dalla quantità di zucchero aggiunto:

• Categoria	Quantità di zucchero
• Extra brut	0-6 grammi/litro
• Brut	5-15 grammi/ litro
• Extra dry	12-20 grammi /litro
• Sec o dry o asciutto	17-35 grammi/litro
• Demi sec o abboccato	33-50 grammi/litro
• Dolce	> di 50 grammi/litro
• Pas dosé	Nessuna aggiunta



Aggiunta della
Liqueur d'expédition

**itaTommasi**
Istituto Tecnico Agrario

Dopo l'aggiunta della **liqueur d'expédition** la bottiglia viene tappata con un sughero cilindrico fissato al collo della bottiglia da una gabbietta. La fase successiva è detta **poignelage** che consiste nello scuotere la bottiglia in modo da amalgamare il vino con la liqueur d'expédition. Eseguito un ultimo controllo (**mirage**) le bottiglie vengono etichettate e dopo una breve sosta in cantina vengono immesse sul mercato.

Tappatrice- gabbiatrice





UNIONE EUROPEA
AGGIUNTO EFFETTUATO CON IL
SOSTEGNO DEI FONDI F.E.S.R.
N. 4882 REV. DATA 8.2006

CAPSULATRICE







CHICCO D'ORO
VINI SPUMANTE SECCO

U.V. & F. BIANCHI
FRANCA
Prodotto e imbottigliato nella cantina
degli operai della Cantina Sociale di Francavilla
in Sicilia



CHICCO D'ORO

METODO CLASSICO

Uve Solo MANTONICO, raccolto con vendemmia manuale ad inizio settembre.

Zona produzione Vigneto dell'ITA " G. Tommasi " di Cosenza a 250 metri s.l.m. esposto a N.E.

Durata della maturazione Pluriennale su lieviti selezionati.

Gradazione alcolica 12% vol

NOTE DI DEGUSTAZIONE

perlage giustamente evanescente, con perlage fine e persistente
aspetto giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

profumo Intenso, fresco e permanente con ampia nota fruttata con una sottile e delicata fragranza di lievito.

sapore Pulito ed armonico, senza eccessi con piacevole fondo di frutta matura e con ricordo di crosta di pane giustamente persistenti.

LA SCELTA

CONSIGLI

CONSIGLI

I giusti bicchieri

La scelta del bicchiere é di fondamentale importanza per poter assaporare correttamente tutti i profumi ed i sapori del vino. Certo, sbagliare il bicchiere non vuol dire rovinare il vino, ma bere il vino nel bicchiere corretto vuol dire valorizzarne le caratteristiche organolettiche. **La forma del bicchiere** é importante per concentrare i sapori nella corretta zona della bocca, favorire lo sviluppo e la concentrazione dei profumi e garantire la corretta ossigenazione del vino. Ogni vino ha, quindi, il suo bicchiere corretto.



I giusti bicchieri



1- Spumanti metodo Charmat

Questo bicchiere, detto mezza-flûte, ha il corpo stretto e lungo in modo da favorire lo sviluppo del perlage nei vini spumanti. La sua lunghezza minore rispetto alla flûte, lo rende adatto per i vini spumanti secchi prodotti con il metodo Charmat o Martinotti, in genere caratterizzati da un perlage meno raffinato e con bollicine più grandi. Il diametro molto stretto favorisce uno sviluppo lento e continuo dell'anidride carbonica consentendo, inoltre, una buona concentrazione dei profumi delicati verso il naso.

2 -Spumanti metodo Classico

Questo bicchiere, detto flûte, ha un corpo stretto e lungo in modo da favorire e apprezzare lo sviluppo del raffinato perlage tipico degli spumanti prodotti con il metodo classico. Il suo diametro stretto favorisce inoltre la percezione degli aromi delicati e freschi, pertanto questo tipo di bicchiere è adatto per gli spumanti metodo classico giovani e non millesimati.



I giusti bicchieri

3- Spumanti metodo Classico Maturi e Millesimati

Si tratta di una flûte con la pancia più larga e apertura stretta, caratteristiche che consentono l'ossigenazione del vino e quindi il giusto sviluppo degli aromi complessi e terziari degli spumanti metodo classico millesimati e maturi, senza compromettere per questo lo sviluppo e l'apprezzamento del perlage.



I giusti bicchieri

4- Spumanti aromatici e dolci

Questo bicchiere, detto semplicemente coppa, è particolarmente indicato per gli spumanti aromatici e dolci, come per esempio l'Asti spumante. Data la notevole carica aromatica di questi vini, è più opportuno servirli in calici con aperture molto larghe, piuttosto che nella flûte, in modo da mitigare la prorompente aromaticità primaria dell'uva e lasciare spazio anche ad altri aromi. Questi spumanti, generalmente prodotti con metodo Charmat, non possiedono particolari qualità di raffinatezza nel perlage, quindi è un fattore che può essere trascurato. L'apertura del bicchiere, che tende leggermente a stringersi, consentirà al vino di essere diretto sulla punta della lingua e valorizzarne la dolcezza.

CHICCO D'ORO

BUONE BOLLICINE.....

.....A TUTTI.....

GRAZIE