



Antica Cascina dei Conti di Roero

Spumante Dosaggio Zero San Giovanni



Una dedica ai tre nonni di casa che si chiamavano: Giovanni Porello, Giovanni Olivero, Giovanni Cordero. Tre Giovanni, tre viticoltori e tre amanti della terra e del vino. Nasce nel 2010. Se ne producono circa 2 mila bottiglie. L'unico pas dosé, senza aggiunta di zuccheri. È il secondo spumante nato all'Antica Cascina Conti di Roero, da una passione per le bollicine di Gigi. Le uve vengono raccolte prima che avvenga la maturazione piena dei grappoli, quando spicca ancora l'acidità. Una curiosità: lo presentiamo in anteprima sempre per San Giovanni, il 24 giugno.

Terreno: sabbioso, piccola percentuale di argilla e calcare

Bottiglie: 2.000

Vendemmia: raccolta dei grappoli a mano in piccole ceste da 20 kg a fine agosto

Vinificazione: le uve dopo un'attenta selezione subiscono, immediatamente dopo la raccolta manuale, una pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene lasciato decantare e successivamente posto a fermentare a temperatura controllata (17 – 18°) in botti di acciaio. In primavera il vino base, con aggiunta di zucchero e lieviti selezionati ("liqueur de tirage") viene imbottigliato. Le bottiglie vengono coricate orizzontalmente in grandi cataste, in un ambiente a temperatura costante dai 12 ai 14 gradi, dove rimarranno per almeno 18 mesi per la presa di spuma (2a fermentazione). Successivamente le bottiglie passano alla fase di "remuage" (scuotimento) con lo scopo di staccare il sedimento feccioso dalle pareti della bottiglia e condurlo fino al tappo della bottiglia capovolta. Segue quindi la fase di "dégorgement" (sboccatura). Lo spumante a questo punto viene tappato e lasciato a riposo alcuni mesi prima della vendita.

Affinamento: minimo 60 mesi in bottiglia sui propri lieviti

Quadro aromatico: giallo paglierino con perlage fine e persistente; sentori di crosta di pane, lievito, fiori bianchi e miele; secco con un lieve acidità

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Abbinamenti con il cibo: fritto di pesce o verdure, carni bianche, crudo di pesce, plateau royal

Il nostro consiglio: gamberi e zucchini in tempura

Il momento migliore per berlo: una cena d'estate in giardino con gli amici più cari