

Nom	Cuvée Nature 30 Lune - 03/2026
Producteur	Nicola Gatta
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, très minéral, acidité bien intégrée, mousseux, serré
Cépages	80% chardonnay, 20% pinot nero
Pourcentage d'alcool	12,00% vol
Description	Situé à la frontière orientale de la Franciacorta, Nicola Gatta a fait le choix de ne pas proposer ses bulles au sein de l'appellation. Cela résume finalement plutôt bien le caractère entier et sans compromis du personnage. C'est à Gussago que Nicola cultive ses 6 ha de vignes dans le plus pur respect de la nature, la respectant et la soutenant par son savoir-faire et par une approche qui suit les principes de la biodynamie. Les bulles de Nicola Gatta sont élaborées à partir des cépages classiques de la région, le chardonnay et le pinot noir, cultivés à une altitude d'environ 400 mètres sur des collines calcaires. Dans le vignoble, le jeune producteur évite toute forme de produits chimiques impliquant des engrais, des insecticides ou des herbicides, laissant la nature trouver spontanément sa propre voie. Dans la cave, la fermentation est spontanée et catalysée par des levures indigènes, et il n'y a pas de filtration, de clarification ou d'ajout massif d'anhydride sulfureux. En outre, les temps de vieillissement sont mesurés en lunes, selon les principes de la biodynamie, et chaque lune correspond à environ 29 jours. Dans le but de valoriser une zone riche en diversité et de produire des vins qui la représentent pleinement, Nicola a décidé de ne pas adhérer au consortium Franciacorta. Il se libère ainsi des contraintes de l'appellation et laisse au territoire son expression maximale. Nicola possède un total de 6 hectares, dont 60% sont plantés en chardonnay et le reste en pinot noir. L'âge des vignes varie de 25 à 35 ans. Les vins sont tous généreux, intenses, originaux, jamais prévisibles et, surtout, surprenants. La Cuvée Nature 30 Lune a une couleur jaune pailleaux reflets dorés et un perlage fin et persistant. Au nez, il s'exprime avec des notes dominantes d'agrumes, des notes de genêt et un côté minéral. En bouche, il est très frais, vif et d'une belle longueur.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, plats végétariens, fromages doux
Origine	Gussago - 400m d'altitude - collines calcaires.
Vinification	Pressurage des raisins avec un pressoir horizontal et fermentation spontanée avec des levures indigènes. Zéro dosage. 30 lunes sur lies. Pas de sucre ajouté au dégorgement. Pas de soufre ajouté.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	30 lunes sur lies.