

Nom	Quattrocento Extra Brut 40 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	70% chardonnay, 30% 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. Le Quattrocento Extra Brut 40 Lune a une couleur jaune paillé avec un perlage fin et persistant. Le nez est vibrant, frais et parfumé. La bouche est sur des notes de fruits à pulpe blanche, d'agrumes, d'essences florales et de saveurs de pâtisserie.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Gussago - 400m d'altitude - collines calcaires.
Vinification	Fermentation alcoolique naturelle avec levures indigènes avec une ajout de vins de réserve élevés en béton et refermentation en bouteille selon la Méthode Classique. Pas de filtration et pas de sulfites ajoutés.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	40 lunes sur lies.