

Nom	Rosé de Noirs Nature 60 Lune
Potentiel de garde	15
Producteur	Nicola Gatta
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, très minéral, acidité bien intégrée, mousseux, serré
Cépages	100% 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 Rosé de Noirs a une couleur rose délicate et lumineuse. Au nez, des notes de fraises des bois, de framboises et de croûte de pain. En bouche, il restitue un fruit frais qui, associé à l'effervescence, laisse une agréable sensation de propreté.

Servir sur apéritif, crustacés et coquillages, vins 'd'après-repas'

Origine Gussago - 400m d'altitude - collines calcaires.

Vinification Les raisins de Pinot Noir macèrent quelques heures sur les peaux, suivies d'une fermentation spontanée. La maturation sur les levures naturellement présentes sur les peaux dure 60 lunes.

Fermeture de bouteille bouchon en liège

Elevage 60 lunes sur lies

Analytique Alc. 12%

