

Naam	Blanc de Noirs Nature 70 Lune - 03/2026
Producent	Nicola Gatta
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, heel mineraal, mooi geïntegreerde zuren, parelend, strak
Druivensoorten	100% pinot nero
Alcoholpercentage	12,00% vol
Omschrijving	Gelegen aan de oostelijke grens van Franciacorta, heeft Nicola Gatta bewust ervoor gekozen zijn mousserende wijnen buiten de appellatie aan te bieden. Dit benadrukt zijn karakter, compromisloos en authentiek. In Gussago cultiveert Nicola 6 hectare wijngaarden met het grootste respect voor de natuur, ondersteund door zijn vakmanschap en een biodynamische aanpak. De mousserende wijnen van Nicola Gatta worden gemaakt van de klassieke druivensoorten van de regio, chardonnay en pinot noir, geteeld op kalkrijke heuvels op ongeveer 400 meter hoogte. In de wijngaard vermijdt de jonge wijnmaker het gebruik van chemische producten zoals meststoffen, insecticiden en herbiciden, waardoor de natuur spontaan haar gang kan gaan. In de kelder verloopt de fermentatie spontaan, aangedreven door inheemse gisten, zonder filtratie, klaring of massale toevoeging van zwaveldioxide. Bovendien worden de rijpingstijden gemeten in manen, volgens de principes van de biodynamie, waarbij elke maan ongeveer 29 dagen duurt. Om een gebied dat rijk is aan diversiteit te waarderen en wijnen te produceren die dit volledig weerspiegelen, heeft Nicola ervoor gekozen zich niet aan te sluiten bij het consortium Franciacorta. Hierdoor bevrijdt hij zich van de beperkingen van de appellatie en laat hij het terroir zich maximaal uitdrukken. Nicola bezit in totaal 6 hectare wijngaarden, waarvan 60% beplant is met chardonnay en de rest met pinot noir. De wijnstokken variëren in leeftijd van 25 tot 35 jaar. De wijnen zijn allemaal genereus, intens, origineel, nooit voorspelbaar en vooral verrassend. De Blanc de Noirs heeft een intense amberkleur met gouden accenten, de pareling is niet extreem fijn maar eerder persistent. In de neus tonen van abrikozenjam, honing, rode bessen en gekonfijte sinaasappel, gedroogde bloemen en mineraliteit, gist, gesmolten boter en brioche. In de mond is hij omhullend en vol, maar ook krachtig, strak en verticaal, levendig en ondersteund door een robuuste body en een echt waarneembare zuurgraad en mineraliteit. Zeer lange, minerale afdronk.
Serveren bij	visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Gussago - 400m hoogte - kalkstenen heuvels.
Vinificatie	Natuurlijke alcoholische gisting met inheemse gisten, met toevoeging van in beton gerijpte reservewijnen en hergisting op fles volgens de Méthode Classique. 12 maanden in tonneaux. Geen filtratie en geen toegevoegde sulfieten.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden in tonneaux. - 70 manen sur lies
Analytisch	Alc. 12,50%