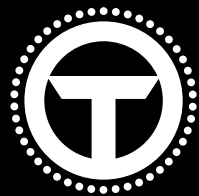


FRONCONERO





SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

EDIZIONE ITALIANA
Tronconero
VINO SPUMANTE
creazione Albuzzano, Pavia
Fedegari scheda di
CASAVECCHIA CARLO
ENOLOGO


SCHEDA TECNICA

Technical sheet

Carlo Casavecchia
 enologo • oenologist

Tronconero
 metodo classico • traditional method

PAS DOSÉ SPUMANTE BLANC DE NOIR

La denominazione

PINOT NERO 100%

Cultivar

22 ANNI

L'età media delle viti

RACCOLTA A MANO IN CASSETTE

La vendemmia tradizionale

75 kg — 4350 l

La resa media per ettaro

ENGLISH	→	APPELLATION
PAS DOSÉ SPARKLING WINE		BLANC DE NOIR
Cultivar		Pinot Noir 100%
Average vine age		22 years
Grape harvesting method		Traditional hand-picked in crates
Average yield per hectare		7500 kg — 4350 liters

EDIZIONE
 ITALIANA
Tronconero
 VINO SPUMANTE
 creazione
 Albuszano, Pavia
Feggarli
 scheda di
CASAVECCHIA CARLO
 ENOLOGO

ita

Vino Spumante equilibrato nato da uve *Pinot Nero*, clone 386, da vigne selezionate di una zona delimitata nella frazione **TRONCONERO DI CASTEGGIO**, un parcellare che viene lavorato tutti gli anni con le stesse tecniche per garantire la continuità.

La cremosità della bolla è figlia dell'attenta lavorazione delle uve che con pressature soffici e sequenziali rilasciano il pregiato mosto primo fiore. Con questo procedimento il mosto risulterà meno del 60 % rispetto al peso dell'uva ma sarà ricco di acidità, pochissimi sali, concentrato di precursori aromatici ed *equilibrato* nei componenti per ottenere maggiore eleganza.

Tramite la fermentazione il mosto ottenuto si trasforma in vino che verrà conservato a freddo sino a primavera sulle proprie fecce. Ad aprile inizia l'imbottigliamento: al vino base viene aggiunto il saccarosio necessario alla presa di spuma e il lievito per la rifermentazione in bottiglia. Circa quaranta giorni di lenta fermentazione nelle buie e fredde cantine arricchiscono il vino di alcool e lo trasformano, con lo sviluppo dell'anidride carbonica, in **SPUMANTE**. Dopo la fase fermentativa inizia il lungo processo di affinamento, sempre a bottiglia orizzontale, dove vino e lievito evolvono scambiandosi preziose sostanze sensoriali.

L'affinamento in bottiglia termina dopo anni, appena raggiunto il risultato di eleganza, piacevolezza e squisita complessità. Nella fase di sboccatura si elimina il lievito contenuto nella bottiglia e la si ricolma con una bottiglia della stessa partita senza apportare zuccheri. Uno spumante integro frutto della vigna e del tempo trascorso. **TRONCONERO PINOT NERO PAS DOSÉ** è un perfetto equilibrio tra i sentori fruttati di pesca e pera a polpa bianca, e sentori di frutta secca tostata e pane fresco. Gusto elegante, cremoso, dal retrogusto asciutto, lungo e persistente, ricco di sentori sapidi e speziati. *Da servire come aperitivo, ottimo a tutto pasto.*

obtained through gentle and gradual pressing of the grapes, accounts for less than 60% of their overall weight. It is richly acidic, very low in salt, and amounts to a concentrate of aromatic precursors, *well balanced* in its components to enhance its elegance.

Through a process of fermentation, the must is transformed into wine, which is stored cold on its lees until the spring. The bottling stage begins in April, when the sugar and yeast necessary for the formation of bubbles during the secondary fermentation in the bottle are added to the wine base.

Over around 40 days of slow fermentation in dark, cold cellars the wine becomes enriched with alcohol and is transformed, through the production of carbon dioxide, into **SPARKLING WINE**. This secondary fermentation phase is followed by a long refining process during which the bottle is kept horizontal and the wine and yeast mature, exchanging precious sensory substances. Refining the wine in the bottle takes years, and it ends as soon as the desired elegance, agreeableness and exquisite complexity have been achieved.

In the disgorgement phase, the yeast contained in the bottle is eliminated and the bottle is topped up with wine from a bottle belonging to the same batch without adding sugar. The result is a genuine sparkling wine, fruit of the vineyard and of time — the time that has been allowed to elapse. **TRONCONERO PINOT NERO PAS DOSÉ** perfectly balances fruity hints of white peach and pear with hints of toasted nuts and fresh bread. It has an elegant, creamy taste, with a dry aftertaste, long and persistent, and delicately savory and spicy. Ideal as an aperitif, and excellent throughout the meal.

en

This is a well-balanced *sparkling wine* produced using *Pinot Noir grapes*, clone 386, from selected grapevines in a small section of a hamlet named **TRONCONERO**, / PART OF THE MUNICIPALITY OF CASTEGGIO, a parcel that is worked using the same techniques every year so as to guarantee continuity. The wine owes its creamy bubble to careful processing. The first grape must, which is