

INFO



# SOTTOSOPRA, BOLLICINE D'AUTORE

**BOLLICINE CHE RACCHIUDONO  
MAESTRIA E PROFESSIONALITÀ DI DUE  
GRANDI NOMI DEL VINO TICINESE.  
FELICIANO GIALDI E GUIDO BRIVIO  
METTONO IL LORO SIGILLO  
AD UNA BOTTIGLIA PREZIOSA CHE,  
GRAZIE AL METODO CLASSICO,  
REGALA UN GIOIELLO PER PALATI FINI.**

**UNO SPUMANTE DI CARATTERE. UN PRODOTTO CHE NON POTRÀ  
MANCARE SULLE VOSTRE TAVOLE PER FESTEGGIARE AL MEGLIO IL  
NATALE. IN UN SOLO CONCETTO: UN VINO CHE REGALA EMOZIONI.**

Il Sottosopra è uno spumante metodo classico tutto prodotto "in casa" con uve Pinot Nero. Il nome richiama la lunga e perigliosa lavorazione tipica del metodo classico, nella quale le bottiglie vengono inclinate e ruotate secondo la legge del "remuage", ma ricorda anche i terroirs dai quali provengono le uve vinificate dalla Gialdi Vini e dalla Brivio Vini: Sopraceneri e Sottoceneri.

Un prodotto che si distingue per eleganza e che ben si presta ai vostri regali per le feste natalizie. Ambizioso ed elegante, nel bicchiere esprime tutto il meglio del Canton Ticino in bollicine.

## SCHEDA TECNICA

**Annata:** 2010

**Tipo:** Spumante TICINO DOC "Blanc de Noir" Brut – Methode classique

**Vitigno:** Pinot Nero (vinificato in bianco)

**Vinificazione:** Il mosto fiore bianco del Pinot Nero per il vino base viene ottenuto grazie ad una diraspapigiatura delle uve seguita da una spremitura molto soffice. Il vino base non subisce la fermentazione malolattica. Dopo un periodo del vino al freddo viene aggiunto il "liqueur de tirage" seguito dall'imbottigliamento. La presa di spuma ("prise de mousse") nelle bottiglie accatastate orizzontalmente ha luogo nelle nostre cantine del Monte Generoso. Durante l'affinamento sugli lieviti le bottiglie subiscono il "coup de poignet" o sbancamento, che consiste a dare una scossa alla bottiglia per evitare che la feccia si attacchi sulle pareti dei vetri. Dopo 27 mesi d'affinamento, le bottiglie vengono poste su dei "pupitres" sui quali sono ruotate giornalmente ed inclinate periodicamente per veicolare le fecce verso il collo della bottiglia. Questa rotazione viene chiamata "remuage". Per la seguente sboccatura o "dégorgement" il collo della bottiglia viene immerso in una soluzione a ca. -25°C per 15 minuti in modo tale da ghiacciare le fecce. Una volta aperta la bottiglia, questo cubetto di ghiaccio viene espulso per effetto della pressione. Visto che la bottiglia è stata rabboccata col solo spumante appartenente alla medesima cuvée, il prodotto può essere denominato senza "liqueur d'expédition" o sciroppo di dosaggio.

**Gradazione alcolica:** 12.7 % Vol.

**Zuccheri residui:** 13.1 g/l **Colore:** Limpido, cristallino, giallo paglierino, perlage molto fine e consistente.

**Profumo:** Complesso e fine, di buona intensità con note di fiori bianchi e aromi fruttati che ricordano la pesca; sentori delicati di lievito e di frutta secca come la mandorla.

**Sapore:** Attacco fresco e fruttato. Fine ed elegante, di buon corpo con un finale persistente ed armonioso.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10°C.

**Longevità:** Il Sottosopra 2010 può essere apprezzato già da subito e manterrà queste caratteristiche fino al 2017 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.