

"Samblage" Brut Spumante

“Samblage” è il marchio aziendale che caratterizza lo spumante bianco dell’azienda Cravanzola. Deriva dal dialetto piemontese e significa “assemblaggio”, tradizionale pratica di preparazione della cuvée nella produzione spumantistica.

Vigneto: Le uve per questo spumante bianco vengono raccolte in vigneti collinari, coltivati in comune di Castellinaldo d’Alba

Anno d’impianto: 1992

Vitigno: Arneis 50% e Chardonnay 50%

Esposizione: Sud-est

Suolo: misto, marnoso e sabbioso

Coltivazione: i filari sono tracciati assecondando l’andamento collinare, secondo il sistema di impianto a controspalliera bassa. La potatura segue il sistema a Guyot modificato ad archetto. Le concimazioni dei terreni sono minimali ed esclusivamente organiche, con il sovescio vegetale nell’interfilare. Anche i trattamenti antiparassitari sono molto contenuti, impiegando prodotti a basso impatto ambientale.

Vendemmia: le uve sono raccolte a mano con attenta selezione dei grappoli tra la fine di agosto e l’inizio di settembre.

Vinificazione: il processo di vinificazione inizia con la pressatura soffice delle uve appena raccolte; dalla fermentazione a temperatura controllata (18° e 20° C) in vasche d'acciaio si ottiene il vino base, che a tempo debito verrà spumantizzato in autoclave dopo l’aggiunta di zucchero e fermenti specializzati. La fase di spumantizzazione si protrae per circa 30 giorni.

Maturazione: terminata la spumantizzazione, lo spumante resta a maturare sui lieviti per 2-3 mesi nelle medesime vasche di lavorazione. L’imbottigliamento avviene in condizioni isobariche e poi il vino affina in bottiglia per almeno 3 mesi.

Note gustative: alla vista la spuma è decisa e persistente, il perlage fine e costante e il colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli; ampio e fragrante è il profumo, elegante di note floreali e con delicate sensazioni di crosta di pane; il sapore è gradevole, delicatamente acidulo, di buona struttura e bella persistenza aromatica.

Abbinamenti: è particolarmente adatto come aperitivo, ma può accompagnare i piatti di entrata, soprattutto i pesci, i frutti di mare, le carni bianche e le paste lunghe di buona sapidità.

Servizio: è consigliabile servirlo a 8-10°C in calici a tulipano o nella classica flute.

Conservazione: conservato in bottiglia coricata, al riparo dalla luce e da vibrazioni, a temperatura di 14°-16° C dà il meglio di sé fino a 3 o 5 anni dalla vendemmia.