

## "Tiflà" Brut Spumante

"Tiflà" è il marchio aziendale che caratterizza lo spumante rosato dell'azienda Cravanzola. È un aggettivo dialettale piemontese, che significa "vestito con eleganza" e fa riferimento al bel colore che caratterizza il vino. In piemontese, "tiflà" è anche sostantivo e in questo caso significa "bevuta", altro termine appropriato a tale prodotto.

**Vigneto:** Le uve per questo spumante rosato vengono raccolte in alcuni vigneti collinari di Nebbiolo, coltivati in comune di Castellinaldo d'Alba

**Anno d'impianto:** 1992

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Esposizione:** Sud e Sud-ovest

**Suolo:** misto, marnoso e sabbioso

**Coltivazione:** situati in collina, i vigneti dove nascono le uve Nebbiolo per questo spumante hanno filari tracciati secondo l'andamento collinare e piantati con il sistema a controspalliera bassa. Durante il riposo vegetativo, le viti sono potate secondo il sistema a Guyot ad archetto. Gli interventi chimici sono estremamente contenuti: la concimazione dei terreni è condotta con soli apporti organici e con il sovescio vegetale nell'interfilare; i trattamenti antiparassitari sono effettuati con prodotti a basso impatto ambientale.

**Vendemmia:** le uve sono raccolte a mano con attenta selezione dei grappoli a inizio settembre.

**Vinificazione:** le uve, appena raccolte, vengono pressate in modo soffice e poi si avvia la fermentazione a temperatura controllata (18° e 20° C) in vasche d'acciaio, dalla quale si ricava 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 60 giorni.

**Maturazione:** terminata la spumantizzazione, lo spumante matura 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 intensa ed evanescente, il perlage fine e continuo e il colore rosa antico piacevolissimo; variegato e fresco è il profumo, nitido di note floreali e fruttate, insieme a tenui sentori di crosta di pane; il sapore è fragrante, intenso e delicatamente acidulo, di bella persistenza aromatica.

**Abbinamenti:** pur gradevole per l'aperitivo, trova la collocazione più adeguata sulla tavola in

compagnia dei piatti di entrata, soprattutto a base di pesce, i frutti di mare, le carni bianche e le paste lunghe e ripiene.

**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.