

Tenuta
Contessa Entellina

B Brut Millesimato Edizione Limitata 2012

Vino Spumante Bianco Sicilia Doc

Una piccolissima produzione di pregio frutto di una estrema selezione delle uve in vigna; il notevolissimo potenziale di partenza è stato espresso al meglio grazie a un lungo e sapiente affinamento sui lieviti di 86 mesi. Il degorgiamento tardivo ha conferito a questo metodo classico una straordinaria complessità organolettica. Una raffinata edizione limitata di sole 331 bottiglie.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

TIPOLOGIA

Metodo Classico, Brut.

UVE

Chardonnay e Pinot Nero.

TERRENI E CLIMA

Altitudine 470-500 m s.l.m.; orografia alto collinare con esposizione a nord-est; suoli franco-argillosi a reazione sub-acalina (pH da 7,5 a 7,9), ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco); calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a controspalliera con potatura a Guyot; densità di impianto di 4.444 piante per ettaro (2,5 m x 0,9 m) e rese di 75-85 quintali per ettaro.

ANNATA

Il 2012 è stato un po' più caldo rispetto alle medie stagionali, per quanto anche caratterizzato da un andamento climatico regolare. Le piogge si sono concentrate in primavera, e complessivamente l'annata è stata poco piovosa (470 mm, contro una media* di 660 mm in questo territorio); le rese produttive sono state leggermente inferiori alla media.

**Media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilavata a Contessa Entellina dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo.*

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con estrema selezione delle uve in vigna. La raccolta di Chardonnay e il Pinot Nero si è svolta nei primi giorni di agosto nei vigneti aziendali più alti (470-500 m) e ventilati che danno uve con la struttura e l'elevata acidità ideali per la produzione di questo metodo classico.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. La fermentazione è svolta in acciaio a circa 15-16°C. È seguita la rifermentazione in bottiglia; dopo il tiraggio il Brut è stato affinato sui lieviti per 86 mesi, acquisendo la straordinaria complessità che lo caratterizza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, offre un bouquet ampio ed elegante che combina note di pasticceria e crosta di pane a sentori di frutta secca. In bocca spicca per freschezza e raffinata mineralità. Un Brut di grande classe e armonia, dal perlage fine e persistente e un finale sapido. (3/10/2022)

LONGEVITÀ

Oltre 15 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

L'etichetta di questa speciale Edizione Limitata nasce da una nuova splendida illustrazione di Stefano Vitale. L'autore si è ispirato ai pregiati codici miniati del medioevo, riproponendo la donna simbolo di tutti gli spumanti Donnafugata: una figura elegante, ritratta nel momento dell'assaggio di un calice tra le vigne; la fastosa "B", iniziale di Brut, racchiude ed esalta la protagonista. L'originale colore di fondo richiama la polvere di lapislazzuli che assieme all'oro impreziosisce questa etichetta d'artista. La confezione riporta anche il numero delle 331 bottiglie che compongono questa piccola produzione di pregio.

A TAVOLA

Per il suo spessore qualitativo, "B" 2012 è un Metodo Classico da tutto pasto e in particolare va abbinato a piatti di maggiore intensità gustativa a base di pesce o carni bianche. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, aprire al momento, ottimo a 6-8°C.

DATI ANALITICI

Alcol 12,11% vol, acidità totale 7,8 g/l, pH 3,12, zuccheri residui 4,0 g/l.

DATA DI SBOCCATURA

Giugno 2020.

PRIMA ANNATA

2012.