

ARMAND DE BRIGNAC, UNA STELLA POLARE PER I NOSTRI SPUMANTI TOSCANI IN GRANDE CRESCITA



Lo champagne Ace of Spades Gold Brut di Armand de Brignac, marchio della famiglia Cattier, è senza dubbio uno dei vini da cui trarre ispirazione per produrre eccellenti spumanti toscani

Armand de Brignac: stella polare per gli spumanti toscani

Di cosa parliamo in questo articolo:

- La differenza tra Metodo Classico e Metodo Charmat
- Armand de Brignac, Ace of Spades Gold Brut: per noi una stella polare
- Troviamo la nostra ispirazione

Da un po' la Toscana - terra di grandi rossi per antonomasia - ha iniziato a emergere con bianchi eccellenti, ma anche con produzioni di spumanti sempre più interessanti. Le bollicine toscane hanno enormemente aumentato il loro indice di gradimento, e ora tutti ne vanno pazzi, soprattutto i giovani.

In realtà, già 1000 anni fa dalle nostre parti era ben nota una tecnica chiamata "governo alla toscana" che si sostanziava in una rifermentazione del vino con uve passite. Da allora questi vini, nati dolci, hanno a poco a poco virato verso il brut. E attualmente sono sempre di più le cantine toscane che producono spumanti, principalmente col Metodo Classico e col Metodo Charmat.



La differenza tra Metodo Classico e Metodo Charmat

La differenza tra le due tecniche di spumantizzazione utilizzate per l'ottenimento del *perlage* riguarda la seconda fermentazione, quel passaggio che determinerà poi la formazione delle bollicine al momento della stappatura.

Nel Metodo Martinotti o Charmat, dopo l'ottenimento di un vino fermo tramite un normale processo di fermentazione, grazie all'aggiunta di lieviti e zuccheri lo si fermenta nuovamente in massa in autoclavi di acciaio a temperature e pressioni controllate, per un periodo che va da 30 giorni a 3 mesi. Il rilascio di alcol e anidride carbonica darà poi vita alle caratteristiche bollicine.

Invece nel Metodo Classico o Champenoise, la seconda fermentazione avviene direttamente in bottiglia. Ottenuto un vino base, una *cuvée*, cioè una miscela di vini diversi e normalmente di diverse annate, lo si imbottiglia aggiungendo lieviti e zuccheri. La fermentazione dovrà avvenire a bottiglia sdraiata e durare un minimo di 24 mesi, periodo in cui la bottiglia stessa sarà inclinata sempre di più finché il tappo non terminerà "a testa in giù".

Quest'ultimo metodo, più lungo e costoso, dà vita a spumanti strutturati e corposi, dal perlage fine e persistente. Nel caso di spumanti particolarmente pregiati il periodo può allungarsi fino a oltre 10 anni.



Armand De Brignac, Ace of Spades Gold Brut: per noi una stella polare

Una vera e propria stella polare per i nostri spumanti pregiati toscani potrebbe essere rappresentato da Ace of Spades Gold Brut di Armand de Brignac, il marchio della famiglia Cattier, proprietaria dal 1763 di straordinari vigneti intorno a Chigny-les-Roses, a nord della montagna di Reims, classificati come "Premier

Cru”.

Uno champagne di qualità superiore derivato da un’eccezionale filiera produttiva - dalla vendemmia, alla produzione nelle cantine del castello a 30 mt di profondità, fino all’etichettatura - realizzata artigianalmente in un contesto di azienda familiare.

Pieni di ricchezza aromatica, vivacità e freschezza, gli champagne Armand de Brignac esprimono tutto il potenziale del pinot noir, dello chardonnay e del pinot meunier. Dal bouquet fresco e vivace con nuance fruttate e floreali, al palato si mostrano affascinanti, lussureggianti, strutturati e ampi, tanto da divenire simboli di lusso e ricchezza in tutto il mondo.

Per approfondire: [Spumanti toscani, il futuro è spumeggiante](#)



Troviamo la nostra ispirazione

È ad Armand de Brignac che le nostre migliori cantine toscane, come la Baracchi Winery di Cortona e il suo Metodo Classico Brut Rosè millesimato, o la Cantina Fregnan, nel Casentino, e il suo Patriota IGT Toscana Metodo Classico Brut millesimato, - blend di pinot nero e chardonnay -, potrebbero davvero ispirarsi per il loro armonico processo di crescita.



Cari amici di TuscanyPeople, scriveteci qui sotto, su [Facebook](#), su [Instagram](#). Vi aspettiamo

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

