

LUXURY ELITE LINE



Metodo Classico

Medoto Classico

*Il metodo classico (o **méthode champenoise**), che prende nome dalla regione francese dello Champagne) è un processo di produzione di vino spumante, che consiste nell'indurre la rifermentazione in bottiglia dei vini attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati (liqueur de tirage).*

Generalità

Tramite la rifermentazione avvenuta in bottiglia il vino acquisisce la tradizionale pressione (visibile sotto forma di bollicine), garantita dall'anidride carbonica prodotta dalla seconda fermentazione (presa di spuma) che rimane intrappolata nel liquido (essendo il recipiente chiuso).

Dopo un periodo di riposo avviene la fase del remuage: le bottiglie sono disposte su appositi cavalletti (pupitres), che tengono il collo più in basso rispetto al fondo della bottiglia; la continua rotazione della stessa fa depositare le fecce dei lieviti esausti (che sono stati prodotti dalla fermentazione in bottiglia) sul tappo.

L'ultima fase della lavorazione (dégorgement) consiste nel congelare il vino contenuto nel collo della bottiglia e nel togliere il tappo, in modo che il deposito fuoriesca, spinto dalla pressione. A questo punto il vino viene rabboccato con uno sciroppo di vino (a volte invecchiato) e zucchero (liqueur d'expédition). La quantità di zucchero del composto determina le caratteristiche dello spumante, da demi-sec a extra-brut. Qualora la liqueur d'expédition sia priva di zucchero, si ha uno spumante pas dosé, molto secco. Da notare che nella liquer alcuni aggiungono del distillato per caratterizzare alcuni prodotti importanti, spesso riserve: in questi casi la nota è molto riconoscibile, quasi "ossidativa".

*Lo spumante viene chiuso con il tradizionale tappo a fungo e con una gabbietta metallica, la quale evita che il tappo fuoriesca. Lo sviluppo di anidride carbonica, dovuto alla fermentazione, produce una pressione interna alla bottiglia, che può variare da un minimo di 3 fino a un massimo di 6,5 bar. Altre terminologie equivalenti per il metodo classico sono: **metodo***

tradizionale e metodo della rifermentazione in bottiglia.

L'altro metodo per ottenere spumanti naturali è il Martinotti-Charmat, in cui la rifermentazione avviene in autoclave.

Assemblaggio di vini-base

Detto anche cuvée, l'assemblaggio è una sapiente miscela di vini (spesso prodotti a partire da uve provenienti da vigne/parcelle diverse) di varie annate a disposizione, che alla fine caratterizzano lo stile dell'azienda di produzione. Se la cuvée è composta di uve almeno per l'85% della stessa annata, allora lo spumante merita la denominazione di "millesimato" e può essere riportata l'annata in etichetta; diversamente, si ha un sans année. Il primo riposa in cantina per 4-5 anni o più, il secondo generalmente 2-3.

Nel gergo di cantina, la cuvée è detta (vino) base, che sarà successivamente "tirata".

La parola "cuvée", che spesso compare su alcune etichette, non ha alcun significato qualitativo/normativo: che uno spumante sia il frutto di una cuvée è la normalità e il termine significa solo "miscela", o "blend". Anche nel caso di un millesimato, la cuvée può essere di vini di appezzamenti diversi e spesso è proprio così, dato che ciascuno di essi fornirà alla cuvée la propria caratterizzazione organolettica, specifica del terroir di provenienza. Oltretutto, le grandi aziende vinificano per la gran parte uve conferite da piccoli produttori e/o proprietari: pertanto, il concetto di cuveé è "automatico".

All'estremo opposto si può trovare un metodo classico con un vino base monovitigno, prodotto con uve di una sola piccola parcella, interamente di proprietà dell'azienda, di una sola annata; l'eccezionalità di questi prodotti è motivo di promozione pubblicitaria per l'azienda e debitamente segnalata sulla controetichetta.

La cuvée viene generalmente realizzata in primavera (o fine inverno), così la rifermentazione potrà partire subito, appena le temperature si faranno più miti.

LUXURY
Classic Brut
2015

Alcohol:
12% vol.



LUXURY
Classic Brut Rosé
2015

Alcohol:
12% vol.



LUXURY
Classic Semi-Sweet
2015

Alcohol:
12% vol.



LUXURY
Classic Brut
RESERVE

Alcohol:
12% vol.



Classic Method

The **classic method** (or **méthode champenoise**), which takes its name from the French region of Champagne) is a process of producing sparkling wine, which consists in inducing the refermentation in the bottle of wines through the introduction of selected sugars and yeasts (*liqueur de tirage*).

Generality

Through the refermentation occurred in the bottle the wine acquires the traditional pressure (visible in the form of bubbles), guaranteed by the carbon dioxide produced by the second fermentation (foaming) which remains trapped in the liquid (being the container closed).

After a period of rest the phase of remuage takes place: the bottles are arranged on special trestles (*pupitres*), which keep the neck lower than the bottom of the bottle; the continuous rotation of the same makes deposit the lees of the exhausted yeasts (which were produced by fermentation in the bottle) on the cap.

The last phase of processing (*dégorgement*) consists in freezing the wine contained in the neck of the bottle and in removing the cap, so that the deposit comes out, pushed by the pressure. At this point the wine is topped up with a wine syrup (sometimes aged) and sugar (*liqueur d'expédition*). The amount of sugar in the mixture determines the characteristics of the sparkling wine, from *demi-sec* to *extra-brut*. If the *liqueur d'expédition* is sugar-free, a very dry *spumante pas dosé* is obtained. Note that in the liquor some add distillate to characterize some important products, often reserves: in these cases the note is very recognizable, almost "oxidative".

The sparkling wine is closed with the traditional mushroom-shaped cork and with a metal cage, which prevents the cork from escaping. The development of carbon dioxide, due to fermentation, produces a pressure inside the bottle, which can vary from a minimum of 3 up to a maximum of 6.5 bar.

Other equivalent terminologies for the classic method are: **traditional**

method and **method of refermentation in the bottle**.

The other method to obtain natural sparkling wines is Martinotti-Charmat, in which the refermentation takes place in an autoclave.

Assembly of base wines

Also called *cuvée*, the assembly is a clever mixture of wines (often produced from grapes coming from different vineyards / parcels) of various vintages available, which in the end characterize the style of the production company. If the *cuvée* is composed of grapes for at least 85% of the same vintage, then the sparkling wine deserves the denomination of "vintage" and can be given the vintage on the label; otherwise, we have a *sans année*. The first rests in the cellar for 4-5 years or more, the second generally 2-3.

In the cellar jargon, the *cuvée* is called (wine) base, which will later be "pulled".

The word "*cuvée*", which often appears on some labels, has no qualitative / normative significance: that a sparkling wine is the fruit of a *cuvée* is normal and the term means only "blend", or "blend". Even in the case of a vintage, the *cuvée* can be of wines of different plots and often it is just like this, given that each of them will provide the *cuvée* with its own organoleptic characterization, specific of the *terroir* of origin. Above all, large companies make most of their grapes from small producers and / or owners: therefore, the concept of *cuvée* is "automatic". **At the other extreme, a classic method can be found with a single varietal base wine, produced with grapes from a single small parcel, entirely owned by the company, of a single year; the exceptional nature of these products is a reason for advertising promotion for the company and duly reported on the counter label.**

The *cuvée* is generally made in spring (or late winter), so the refermentation can start immediately, as soon as the temperatures become milder.



CONTACTS:

PARMAWINES S.A.S.

ITALY - 43126 PARMA - VIA RAPALLO 2/D

TEL. +39 337 595486 , +39 328 3676000

EMAIL: PARMAWINES@GMAIL.COM , WWW.PARMAWINES.IT