

CÆSARE

ALTA LANGA DOCG - BLANC DE NOIRS

Extra Brut Millesimato

Il primo presidente della nostra Cantina Sociale La Maranzana è stato Cesare, una figura storica ricordata come uno dei padri fondatori della cooperativa. In suo onore, abbiamo dedicato un prestigioso Alta Langa DOCG Millesimato Blanc de Noirs chiamato proprio 'Cæsare'.

I terreni su cui nascono i vigneti destinati a formare questa cuvée sono di natura calcareo-marnosa: suoli ricchi di sedimenti gessosi e rocce sedimentarie che donano sapidità e vigore alla pianta, in un microclima ventilato e caratterizzato da marcate variazioni di temperatura tra ore diurne e notturne.

L'UVA

100% Pinot Nero

La vinificazione in purezza del Pinot Nero è una scelta coraggiosa e di carattere, volta a ricercare la massima verticalità e struttura del vino.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

- Le uve, dopo un'attenta cernita, vengono raccolte in piccole cassette per evitare lo schiacciamento dei grappoli e garantire l'integrità del mosto fiore. Raccogliere in cassetta è un lavoro più lento e faticoso, ma è l'unico modo per assicurare che il lavoro fatto in vigna arrivi integro e perfetto in cantina. Prima della pressatura le uve vengono raffreddate. Segue una pressatura estremamente soffice, indispensabile per estrarre la frazione più limpida e nobile del mosto fiore, evitando la cessione di colore dalla buccia.
- Il processo fermentativo si sviluppa con cura in serbatoi d'acciaio e in barrique di secondo passaggio, nell'arco di un mese circa. Questo ritmo pacato permette di estrarre la massima finezza dei profumi, donando al vino volume e complessità.
- Al termine, il vino base viene lasciato riposare per lunghi mesi sui suoi lieviti fini, acquisendo stabilità, volume e spessore materico.
- Il perfezionamento dell'assemblaggio (cuvée) è il momento più alto e cruciale della creazione del nostro Cæsare. Avviene, generalmente, alla fine dell'inverno: si procede all'assaggio organolettico di ogni singolo contenitore. Il segreto è quello di cercare la sinergia. L'enologo deve immaginare come diventerà tra 30, 40, 60 o ancor più mesi.
- A primavera avanzata, con il tiraggio, il vino viene imbottigliato con lieviti selezionati per avviare la seconda fermentazione. La presa di spuma si sviluppa così nel buio e nel silenzio della cantina per 36 lunghi mesi: la metamorfosi che trasforma il vino fermo in spumante.
- Il remuage, condotto sia manualmente su pupitre che meccanicamente, permette di convogliare i residui dei lieviti verso il collo della bottiglia. Segue il dégorgement à la glace, la sboccatura finale che restituisce un vino perfettamente limpido, pronto per il dosaggio.

Cæsare si definisce come un Extra Brut, una scelta mirata a preservare intatta la vibrante freschezza e l'autentica impronta territoriale del vitigno.

IL CARATTERE DEL VINO

All'olfatto esprime profumi complessi e profondi, che spaziano da piccoli frutti rossi croccanti a delicate sfumature agrumate, arricchite da note eleganti di crosta di pane, frutta secca tostata e leggere spezie. Al gusto, si distingue per la straordinaria verticalità, una spiccata sapidità e una struttura densa che riempie il palato. L'effervescenza è fitta, vibrante e di estrema finezza. Il perlage, finissimo, continuo e persistente, accarezza la bocca regalando un sorso energetico, teso, di assoluta armonia, che chiude su un finale lungo e pulito.

