



ZELL

Metodo Ancestrale

NOTE DEL PRODUTTORE

Il termine 'ancestrale' letteralmente riconduce al mondo degli antenati, come anche ai significati più profondi, talvolta vissuti come verità e dogmi non spiegabili. In questo caso fa riferimento alla tradizione più antica (lontana) e longeva delle prime fermentazioni in bottiglia, per divenire affermazione della nostra passione per la spumantizzazione.

Zell ancestrale nasce dall'omonimo Cru, che qui si propone nel modo Surlie, ovvero sui lieviti, che non vengono allontanati e rimangono al consumo.

Il vino base infatti, dopo la prima fermentazione, prosegue il suo percorso sui lieviti in bottiglia, mai prevedendo il *dégorgement* e la *liquer de expedition*, ovvero facendo a meno sia della sboccatura che prevede l'eliminazione dei lieviti, che dell'aggiunta del dosaggio finale, normalmente utilizzato per il completamento del profilo organolettico. Lo spumante già dal tiraggio in bottiglia è chiuso con il tappo fungo, che non sarà mai rimosso, se non al momento del consumo.

IL VIGNETO

Le uve Chardonnay selezionate per la *cuvée* provengono esclusivamente da vigneti della località *Zell*, frazione di Trento posta a 500 m. s.l.m., dove storicamente si producono le migliori uve del monte Calisio destinate alla base spumante. I vigneti, sistemati a giropoggio, si trovano su di un ampio terrazzo naturale esposto a sud verso la valle dell'Adige, caratterizzato da suoli poco profondi, drenanti e ricchi di scaglie di calcare marnoso.

Il vigneto è gestito secondo i criteri della lotta integrata, utilizzando interventi agronomici quali la sfogliatura, il diradamento dei grappoli, la lavorazione del terreno, ed evitando possibilmente il diserbo e l'uso di prodotti fitosanitari di sintesi a favore di pratiche più rispettose dell'ambiente e più efficienti per la biodinamica complessiva del suolo.

LA VINIFICAZIONE

Le uve, vendemmiate rigorosamente a mano e poste in piccole casse, per salvaguardare l'integrità dei grappoli, vengono raccolte leggermente in anticipo rispetto alla maturazione completa, in modo da preservarne acidità e freschezza. Sono immediatamente vinificate in "bianco": dopo una breve macerazione sulle bucce a bassa temperatura a cui seguono pressatura soffice e travaso per illimpidire il mosto. A questo punto vengono aggiunti i nostri lieviti selezionati e condotta la prima fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura di 15/17 °C ed in parte in barriques di legno usate, fino a primavera, per ottenere il vino base. Le masse vengono assaggiate e quelle da noi selezionate, meritevoli di divenire *Zell*, assieme ad una piccola percentuale di prodotto da annate precedenti, vanno a costituire la *cuvée* destinata al tiraggio e quindi preparate per la seconda fermentazione in bottiglia. Lentamente avviene la presa di spuma. Lo spumante Zell metodo ancestrale, prevede la fermentazione *Sur Lie*, contiene dunque i lieviti che hanno dato luogo alla presa di spuma, senza sboccatura finale.

LA NOSTRA PROPOSTA DI SERVIZIO

Zell Ancestrale necessita di alcune particolari "attenzioni" per la conservazione e servizio, va infatti conservato in verticale, anche quando viene posto a refrigerare. Al momento dell'apertura, bottiglia ben fredda (6-8 °C), va aperto con cura, senza movimenti bruschi, per impedire che i lieviti depositati sul fondo si "alzino" rendendo torbido il vino e provocando lo sviluppo di anidride carbonica con l'eventuale fuoriuscita del vino.

L'ASSAGGIO

Si presenta limpido, di colore giallo paglierino più o meno carico, con perlage intenso, esuberante inizialmente e poi fine e cremoso. All'olfatto è netto, fine, complesso, inizialmente con un intenso sentore di confettura di mela cotogna, crosta di pane e di nocchie tostate.

Al gusto è appagante, di notevole eleganza e persistenza con note agrumate e finale minerale.

La vera sorpresa si trova però verso il finale della bottiglia, dove il contributo dei lieviti residui, pur creando una velatura al momento della miscita, aumentano notevolmente le sensazioni di pastosità, di complessità del gusto, con note evidenti di crosta di pane.

GLI ABBINAMENTI

Lo spumante lo si può assaggiare, quando limpido - per questo facendo attenzione a non agitare troppo la bottiglia e quindi limitando la miscita alla prima frazione del contenuto - con crostacei, crudità, pasta allo scoglio senza pomodoro, oppure salumi di pregio, a media e lunga stagionatura. Quando torbido - verso il finale della bottiglia, ma anche da subito quando leggermente mossa fin dall'apertura - con primi piatti saporiti della migliore cucina italiana, anche accompagnando portate a base di carne, salsiccia, carne salada trentina o ad un'ottima grigliata, volendo in questa maniera esaltare con l'abbinamento la sua straordinaria ed avvincente struttura vinoso.

