VareseNews

Arriva da Casciago il primo spumante rosè fatto con metodo classico

Pubblicato: Venerdì 10 Novembre 2023

Sarà presentato a Induno Olona in anteprima assoluta **il nuovo prodotto della Emotion Green Wine di Roberto Bianchi**, poco più che quarantenne giardiniere per lavoro e viticultore per passione.

L'appuntamento è alla **Rassegna del Vino Varesino** che si terrà **domenica 12 novembre dalle 10 alle 18,30 in Sala Bergamaschi a Induno Olona**, iniziativa organizzata dal Comune di Induno Olona con la collaborazione di Slow Food e della Pro loco, e con il sostegno della Camera di Commercio nell'ambito del bando "Terre di Varese".

Il nuovo vino made in Casciago è uno spumante rosè, il primo prodotto in provincia di Varese, ottenuto da uve Syrah nel 2021, lasciato 16 mesi sui lieviti e spumantizzato in Franciacorta dell'azienda Le Vedute.

Ines
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
METODO CLASSICO
ROSÉ EXTRA BRUT
MILLESIMATO 2021
PRODOTTO DA EMOTION GREEN
CASCIAGO -VA-
PRODOTTO IN ITALIA
0,75 L
12,5% VOL

«**Si chiama Ines, ma io lo chiamo Ines primo** per il nome della mia prima figlia e perché è il primo spumante rosè prodotto in provincia di Varese – spiega Bianchi -. **Il 2021 è stato buono dal punto di vista climatico, ma per i viticoltori c'è stato il problema della *popilia japonica***: la popilia andando a cibarsi di gran parte della parete fogliare ha compromesso la maturazione non permettendo di ottenere uve adatte tecnologicamente alla produzione di un rosato fermo. Abbiamo pensato di produrre una base spumante, basandoci sui dati analitici che ci hanno portato alla scelta di ottenere una base spumante di ottima qualità, avendo acidità molto alta. La base spumante ha fermentato lentamente in acciaio circa 1 mese e 1 settimana, dopodiché ha affinato sulle sue fecce nobili per circa 3 mesi, questo per dargli rotondità e struttura. **È stato spumantizzato con metodo classico e ha affinato sui lieviti per 16 mesi, l'idea è quella di portarlo almeno a 24, ma la richiesta di mercato mi ha portato a ridurre leggermente questo tempo**, ne abbiamo ottenuto un vino fresco elegante e con un ottima struttura, in parte riporta alle note tipiche varietà del Syrah, ma con una buona spalla acida e freschezza, gli aromi derivati dall'affinamento sui lieviti sono lievi ma molto eleganti e donano corpo al nostro fantastico prodotto. **Lo presenteremo con una degustazione a Induno Olona. Lo abbiamo prodotto in 1352 bottiglie** numerate che saranno messe in vendita in quell'occasione».

Le vigne di Roberto Bianchi sono a Casciago e a Varese, in circa 10 mila metri quadrati di coltivazione coccolata dal team di Emotion Green Wine con passione e attenzione.

di TG