Riot presenta i suoi quattro spumanti e sostiene la Fondazione Boerci

riot-fad6102b

Riot, **spumante metodo classico dell’Oltrepò Pavese**, presenta le sue quattro etichette e sostiene la Fondazione Bruno Boerci. L’Oltrepò Pavese è una zona ad alta vocazione viticola grazie alle sue caratteristiche territoriali e climatiche che ben si adattano alla coltura della vite. Sono circa una dozzina i vitigni a maggior diffusione e fra questi il Pinot Nero è il grande e incontrastato protagonista della produzione di vino spumante prodotto con il **Metodo Classico**, tanto che in passato alcune bottiglie venivano etichettate con la scritta Champagne dell’Oltrepò e ancora oggi le bollicine dell’Oltrepò Pavese vengono accostate, per finezza e qualità, allo Champagne francese.

Fra le etichette più attente alla qualità della produzione e in prima linea nell’impegno sociale c’è anche Riot con i suoi quattro grandi “metodo classico” da uve Pinot Nero provenienti da vigneti siti nel comune di **Casteggio**, ai piedi della collina e altre uve in posizioni più alte in modo da ottenere una base con lunga longevità e importanza. I 4 Riot si caratterizzano sia per la loro estrema freschezza e complessità che regge il confronto, spesso superandolo, con i vini francesi, sia per la grafica estroversa che avvolge l'intera bottiglia.

Riot Brut DOCG 2011 è ottenuto da uvaggio Pinot Nero 85% e Chardonnay 15%. Dopo il tiraggio, che avviene nel mese di aprile in un periodo ancora non caldo, il prodotto, a fine rifermentazione, rimane sui lieviti per 36-40 mesi, cui fanno seguito ancora 6 mesi di affinamento dopo la sboccatura, prima di immettere il prodotto al consumo. Al naso si presenta mediamente evoluto, fruttato, fine ed elegante. Si distinguono sentori di fiori gialli, frutta a polpa bianca con tipico sentore di crosta di pane. Ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Riot Rosè DOCG 2011 è ottenuto da uvaggio 100% Pinot Nero. La vendemmia avviene totalmente in cassetta e le uve vengono pressate direttamente senza pigiatura per estrarre il primo mosto fiore molto ricco di acidi. Segue una vendemmia in posizioni più assolate per ottenere mosti di colore rosa che conferiscono una nota color confetto al prodotto finale.

Riot Brut Riserva del Fondatore 2010 è ricavato da uve Pinot Nero 100%. Una parte di Pinot viene affinata in barrique per fissare il colore di un futuro spumante longevo. La fermentazione avviene a temperatura rigorosamente controllata e segue un affinamento di parecchi mesi sulle fecce fini. La permanenza sui lieviti è di 60 mesi, necessaria per dare una importante complessità sensoriale e gustativa al prodotto. Seguono ancora 6 mesi di affinamento in bottiglia prima di immettere il prodotto al consumo. Al naso si presenta assai evoluto e di notevole complessità. Il colore è giallo paglierino intenso.

Riot Brut Rosè DOCG Riserva del Fondatore 2010 è prodotto con uvaggio al 100% Pinot Nero e vanta una permanenza sui lieviti di 60 mesi cui seguono altri 6 mesi di affinamento in bottiglia. È di colore rosa arancio con riflessi ambrati. Ha un profumo deciso, minerale con nota di crosta di pane ben marcata.

Il grande valore aggiunto delle bottiglie di Brut Riot è il diretto coinvolgimento nell'operazione benefica che vede interessata la **Fondazione Bruno Boerci**, nata nel 2009 con l'intento di **supportare la ricerca scientifica in ambito oncologico**. L'iniziativa prevede che gli utili delle vendite del brut Riot vengano donati a sostegno dei progetti della Fondazione Boerci, fra i quali lo sviluppo di nuovi farmaci, la Biobanca "Bruno Boerci" presso il Laboratorio di oncologia sperimentale della IRCCS Fondazione S. Maugeri di Pavia e le future campagne di informazione e di sensibilizzazione sul tumore mammario nelle giovani donne. Per il Produttore, "vendere e diffondere Riot sarà, oltre che un onore e un privilegio come sempre, anche un impegno morale". L'etichetta Riot è distribuita da D&C.