



Nebbiolo d'Alba Spumante Rose' Brut Metodo Classico
Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Zona di produzione del Nebbiolo d'Alba. Tipologia di terreno sabbioso, con venature di limo e argilla, ricco di sali minerali.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO: Controspalliera potata Guyot, su colline di forte pendenza (40-50%) esposte a sud-est.

RESA PER ETTARO: 63 ettolitri.

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta manuale dell'uva, avvenuta nella prima decade di settembre, il nebbiolo viene pigiato e lasciato macerare per circa 6 ore. Con la pressatura soffice, avviene la separazione delle bucce dal mosto che decanta in vasca termo condizionata a temperatura controllata di 18° gradi C. La fermentazione termina in circa 20 giorni. Nella primavera dell'anno successivo il vino è stato imbottigliato con i propri lieviti per la seconda fermentazione, con naturale presa di spuma

AFFINAMENTO: Il vino trascorre circa 36 mesi sui lieviti, con *remouage* della bottiglia, prima della sboccatura, avvenuta nel mese di luglio.

CARATTERI ORGANOLETTICI: Le note delicate del fiore di sambuco si uniscono ai sentori agrumati e alle delicate *nouances* che ricordano il profumo dei prati di in primavera. La bocca non tradisce le promesse olfattive, acidità e morbidezza sono ben bilanciate e regalano un bicchiere sapido e rotondo.

SPECIFICHE TECNICHE: 13% alcool; pressione: 4,5 bar; 9 g/l zucchero residuo; acidità 8 g/lt.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: La bollicina è il vino della festa per definizione. La sapidità e la morbidezza di questo vino lo rendono perfetto per un aperitivo, un brindisi o piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9 gradi C.

CONSERVAZIONE: Si consiglia di conservare la bottiglia coricata in luogo fresco e ventilato, proteggerla da qualsiasi fonte luminosa e lontano da rumori e vibrazioni.