



Nebbiolo d'Alba Spumante Rosé Metodo Classico DOC



Informazioni di base

Vitigno: Nebbiolo
Colore: rosato
Tipologia: spumante, Metodo Classico
Paese/Regione: Italia
Alcool svolto: 13.50% vol.
Zucchero residuo: 1 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 1.500



Vigna

% Uva/Vitigno: 100% Nebbiolo
Terreno: sabbioso misto terra rossa
Esposizione: sud ovest
Metodo di allevamento: guyot
Anno d'impianto: 1985
Data della vendemmia: fine settembre
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geolocalizzazione: Montà



Vinificazione

Metodo: fermentazione in serbatoi di acciaio senza bucce a temperatura controllata 18 °C.
Svinatura, aggiunta di lieviti selezionati, permanenza sui lieviti 36 mesi e degorgement
Temperatura: 18 °C
Durata: 15/20 giorni
Malolattica: no
Affinamento: in acciaio
Tempo minimo in bottiglia: 36 mesi durante la lavorazione, 1 mese imbottigliato



Basic information

Cépage: Nebbiolo
Color: rosé
Type: sparkling, Metodo Classico
Country/Region: Italy
Alcool percentage: 13.50% vol.
Sugar rate: 1 g/l
Number of bottles produced: 1,500



Vineyard

% of Grape/Cépage: 100% Nebbiolo
Soil: sandy – clayey
Exposure: southwest
Agricultural method: guyot
Year of plantation: 1985
Date of harvest: end of September
Type of harvest: manual in crates
Geolocation: Montà



Winemaking

Method: fermentation in steel tanks without skins at a controlled temperature of 18 °C, racking, addition of selected yeasts, permanence on the yeasts for 36 months and degorgement
Temperature: 18 °C
Lenght: 15/20 days
Malolactic: no
Aging: in stainless steel tanks
Barrels type: stainless steel tanks
Minimum aging in bottle: 36 months during processing, 15 days after bottling



Profumo: fruttato con sentori di crosta di pane e sensazioni floreali.

Gusto: pieno, armonico, ricco di sensazioni acide, di gran nervatura ma non spigoloso, ottimo finale leggermente aromatico e con giusta persistenza.

Abbinamenti gastronomici: da aperitivo e da tutto pasto. Ottimo con gamberetti d'acqua dolce o con la tradizionale zuppa di pesce, particolare con Grana Padano fresco.

Colour: antique pink, with perlage.

Perlage: delicate and persistent.

Sur lie: 24 months.

Nose: fruity, with hints of bread crusts and floral overtones.

Taste: full-bodied, well-balanced, packed with crispness and rounded structure, showing an excellent, slightly aromatic finish and just the right length.

Food pairings: great as an aperitif and throughout a meal. Excellent with fresh water shrimps and traditional fish soup, and particular with fresh Grana Padano cheese. Serve: in flute-shaped glasses at 8-10°C. Store in the dark at a temperature of 15-18°C, and drink within 2 years of degorgement.