

Dedicato

SPUMANTE

METODO CLASSICO

ROSÈ BRUT



VITIGNO

Nebbiolo 50% - Pinot Nero 50%

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Castagnole Lanze tra Langa e Monferrato (20 Km da Asti – 12 Km da Alba) in vigneti allevati a Guyot con sesto d'impianto fitto (fino a 6000 piante per ettaro) su terreni argilloso-calcarei ad un'altitudine di circa 250/400 m.

RESA

Kg 1,2 di uva per pianta.

VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata selezione dei grappoli durante la vendemmia, l'uva subisce una soffice pressatura ed il mosto ottenuto viene fatto decantare in vasca a basse temperature. Nei giorni seguenti avviene la prima fermentazione. Nella primavera successiva alla vendemmia, il vino viene imbottigliato con l'aggiunta del liqueur de tirage, in modo da ottenere la seconda fermentazione, questa volta in bottiglia, che avverrà molto lentamente. Dopo almeno 45 mesi di permanenza sui lieviti, avviene il degorgement. La bottiglia viene colmata con vino dello stesso millesimo.

DOSAGGIO

circa 5-6 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa scarico, dai riflessi luminosi e ramati, il naso, elegante, rivela aromi di frutti rossi croccanti (ribes rosso e ribes nero) oltre a fragoline di bosco, prugna rossa, ciliegia. Gusto pieno, sapido, con perlage fine ed intenso, di buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 / 8 °C