



# Spumante Metodo Classico

## DÉSIGNATION

Vino Spumante di qualità

## RAISINS

Nebbiolo 100%

## EMPLACEMENT DES VIGNOBLES

Coteaux

## VENDANGE

À la main, dans des cageots

## ÉPOQUE

Début septembre/mi-septembre

Courte macération des raisins pour en extraire la couleur et les nuances du Nebbiolo. Pressurage doux et période de repos pour l'éclaircissement du vin.

Fermentation à température contrôlée à 16°C.

Affinage minimum de 12 mois en bouteille.

Teneur en alcool 12%.

## PROFIL SENSORIEL

Couleur rose pâle avec des reflets abricot ; perlage fin et persistant. Notes fruitées de framboise avec d'agréables senteurs de levure, suivies des notes épicées typiques du nebbiolo cultivé à Carema et dans les zones limitrophes.

En bouche, il est sec, plein, harmonieux, avec une intéressante note de levure et une remarquable fraîcheur qui garantit une bonne durée dans le temps. Servir à une température de 12°C.

## ASSOCIATIONS GASTRONOMIQUES

Indiqué comme apéritif, mais aussi en fin de repas avec des tartes, des biscuits et des gâteaux secs, il se prête tout aussi bien à accompagner tout un repas, surtout avec des mets recherchés à base de poisson.