



Spumante Metodo Classico

DESIGNAZIONE

Vino Spumante di qualità.

UVE

Nebbiolo 100%

COLLOCAZIONE VIGNETI

Collina

VENDEMMIA

Manuale in cassetta

EPOCA

Da inizio a metà settembre

VINIFICAZIONE

Breve macerazione delle uve per estrazione del colore e delle sfumature del Nebbiolo. Pressatura soffice e sosta per illimpidimento.

Fermentazione a temperatura controllata a 16° C.

Affinamento minimo di 12 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica 12%.

PROFILO SENSORIALE

Colore rosa tenue con riflessi albicocca, perlage fine e persistente, esprime note fruttate di lampone con sentori piacevoli di lievito cui segue una suggestiva speziatura tipica del nebbiolo coltivato a Carema ed in zone limitrofe.

Al gusto è secco, pieno, armonico con una interessante nota di lievito e una freschezza notevole che garantisce durata nel tempo. Va servito a temperatura di 12°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato come aperitivo, ma anche in conclusione ai pasti con crostate, biscotti e dolci secchi. Ben si abbina ad un tutto pasto soprattutto con piatti di mare elaborati.