

metodo tradizionale classico

Prodotto con uve Nebbiolo

Terreno : franco sabbioso, calcareo

Esposizione : sud-est

Forma di allevamento : Guyot classico a contro spalliera

Vinificazione : in rosato con breve macerazione

pellicolare in pressa, con fermentazione a temperatura controllata (18° C) , ultimata la fermentazione e fatta la prima sfecciatura il vino sosta sui lieviti per 3 mesi con rimescolamenti periodici (buttonages), dopo di che viene imbottigliato per la presa di spuma ed affinato sui lieviti per 36 mesi per poi essere sboccato e preparato per la vendita.

L'attenta preparazione e l'affinamento in bottiglia lungo ed a temperatura controllata rendono entusiasmante la piacevolezza alla beva di questo prodotto unico, stupendo sulla versatilità del vitigno nebbiolo.

Colore rosato scarico ma vivo con una spuma abbondante e persistente, perlage fine e continuo

Olfatto netto ampio con note di rosa, leggera spezia, crosta di pane e leggera viola

Gusto sapido pieno giustamente tannico con retrogusto persistente ed asciutto

Si abbina bene con gli antipasti freddi, piatti di pesce ed anche come aperitivo

