



METODO CLASSICO ROSATO

SBOCCATURA : 2023 2026 2027 2028

TIPOLOGIA

Vino Spumante Di Qualità

VARIETÀ

100% Nebbiolo

AFFINAMENTO

36/48 mesi sui lieviti

ALCOL

12%

FORMATO

- Standard (75 cl - 750 ml)
- Magnum (1.5 l - 1500 ml)



* Sboccatura

METODO CLASSICO ROSATO

INFORMAZIONI TECNICHE

TIPOLOGIA DEL TERRENO Morenico - Alluvionale

VITIGNI *100% Nebbiolo*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot Classico

ALTITUDINE 280 mt s.l.m.

ESPOSIZIONE Sud - Sud/Est

SUPERFICIE DEL VIGNETO 21 Ha

DENSITÀ DI CEPPI PER HA 3472

PRODUZIONE DI UVA PER HA 80 q.li

ETÀ MEDIA DELLE VITI 12 anni → il più vecchio - 1976
il più giovane - 2022

EPOCA DELLA VENDEMMIA La vendemmia del Nebbiolo avviene ad autunno inoltrato, quando le nebbie del mattino avvolgono le colline vitate: pare che da qui abbia origine il nome della varietà

AFFINAMENTO 36/48 mesi sui lieviti

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO 12% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO fino a 1.5 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE Colore delicato della pesca rosato

PROFUMO
· Frutti rossi
· Ribes

PERLAGE Numerose collane di piccole perle

TEMPERATURA DI SERVIZIO 4/8 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
· Come aperitivo
· Piatti di mare
· Coquillage
· Cruditè
· Dolci o dessert

