

NEBBIOLO D'ALBA

SPUMANTE BRUT ROSÉ

DOC



100% Nebbiolo



Esposizione Ovest | Altitudine 400-600 m slm



Strati alternati di argilla e marne



Allevamento Guyot



I grappoli interi di nebbiolo vengono pressati sofficemente con una breve macerazione di circa 5-6 ore. Il mosto fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Come consuetudine per ogni Metodo Classico, il vino viene imbottigliato con la liqueur de tirage per iniziare la seconda fermentazione. In totale, il vino rimarrà sugli lieviti per circa 18 mesi



Eccellente come aperitivo ma non solo, ottimo anche in abbinamento a tutto pasto soprattutto con piatti a base di pesce, crostacei e pasta fresca



Servire a 5-6°C



750 mL


