ACQUISTATO IL .....

"Natusia" Spumante Metodo Classico Piemonte DOC 2022

Elegante, sapido e minerale



Natusia, Piemonte DOC Metodo Classico, è uno dei buoni spumanti prodotti dall'azienda Colombo. 60% Pinot Nero e 40% Chardonnay, le uve sono raccolte a mano in piccole cassette e provenienti esclusivamente dai vigneti aziendali di Bubbio, provincia di Asti. Dopo la raccolta, le uve vengono portate in cantina per essere sottoposte a una pressatura molto soffice. Il mosto migliore viene quindi sottoposto a una chiarifica statica e, successivamente, avviene anche la fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi inox. La presa di spuma, invece, avviene secondo il Metodo Classico, con una successiva permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 12 mesi. Colore giallo paglierino con riflessi verdi, il perlage è sottile, serrato e persistente. Al naso si scopre un profumo fine e complesso, con sentori floreali e di frutta a polpa bianca. Poi mandorla e miele d'acacia. In bocca è elegante, sapido, minerale e di armonica struttura con grande equilibrio e ottima persistenza.

Sul sito dell'azienda piemontese Colombo, cascina Pastori, si legge: "Una passione per il vino che fa battere forte il cuore". E in effetti la passione, qui, si sente eccome. Fondata nel 2004, Colombo si trova a Bubbio, in provincia di Asti, territorio con cui stabilisce un legame profondo. Identità riconoscibile e apprezzata in Italia e all'estero, i suoi vini nascono grazie alla competenza e alla sensibilità della famiglia Colombo, affiancata dall'enologo Riccardo Cotarella. Se in campagna il rispetto per la natura è assoluto, in cantina si applicano i più alti standard lavorativi. Il risultato? Vini che raccontano perfettamente l'identità del territorio della Langa Astigiana.

La Vigna

Terreno	Calcareo-Marnoso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5200

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Piemonte
Uve	60% Pinot Nero 40% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	dopo la raccolta segue una pressatura molto soffice. Il mosto migliore viene sottoposto ad una chiarifica statica, successivamente avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata (13-14 °C) in serbatoi inox. La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico per circa 50-60 giorni nelle fresche cantine sotterranee di Colombo, con successiva permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 12 mesi. Remuage tradizionale su pupitres e dégorgement à la glace. Segue un ideale periodo di affinamento in bottiglia
Sensazioni	Colore: giallo paglierino con riflessi verdi, il perlage è minuto, serrato e persistente. Profumo: fine e complesso, si esprime con sentori floreali di frutta a polpa bianca, si completa con sfumature di mandorla e miele d'acacia. Sapore: si presenta elegante, sapido, minerale e di armonica struttura con grande equilibrio e ottima persistenza.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821