ACQUISTATO IL .....

"Neblù" Nature Brut Rosé Metodo Classico

Secco, fresco e sapido, una intrigante bollicina di montagna

Dal recupero di un antico vitigno valdostano il Neblu nasce questo metodo classico rosè. Criomacerazione in pressa di 12 ore e successiva pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 14 °C per 12 giorni. Affinamento "sur lies" di 24 mesi.

La Vigna

Terreno	Morenico, sciolto e sabbioso
Esposizione	Esposizione a sud, nord est e ovest, 650m s.l.m
Allevamento	Sistema a Guyot
Densità imp.	7.500 piedi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé brut
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Pinot Nero 90%, Neblù 10% (varietà autoctona a bacca nera)
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Primi piatti, pesce, carni bianche e rosse, salumi e formaggi di breve e media stagionatura
Vinificazione	Criomacerazione in pressa di 12 ore e successiva pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (14°C) di 12 giorni. Spumantizzazione con Metodo Classico e affinamento sui lieviti di 24 mesi
Sensazioni	Brillante, cerasuolo chiaro. Perlage fine e persistente, al naso fruttato con sentori di ciliegia e frutti rossi. In bocca secco, fresco e sapido, con finale persistente

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821