ACQUISTATO IL .....

Spumante Brut Rosé Maria Teresa 2014

Bollicine a profusione

Uno spumante metodo classico piemontese a base nebbiolo. Ricco di profumi, è morbido all'assaggio, molto fresco ma senza perdere il carattere persistente tipico dei vini a base nebbiolo.

Fin dagli anni cinquanta la famiglia Olivero si prende cura con passione e dedizione dei 15 ettari di vigneto che si estendono tra i comuni di Canale, Monteu Roero e Vezza d?Alba. Qui, sui caratteristici terreni sabbiosi del Roero, nascono le preziose uve che danno forma e sostanza ai vini di Antica Cascina. Fondata dai nobili piemontesi che hanno dato il nome a questa terra, con Daniela Olivero e il marito Luigi Roagna l?Antica Cascina dei Conti di Roero vive ora una stagione di gestione famigliare, che, pur mantenendo il carattere pieno e deciso, ha saputo donare ai suoi vini tutto il gusto vero della semplicità.

La Vigna

Terreno	Calcareo, sabbioso, con piccola percentuale di argilla
Esposizione	Sud-ovest, 250-260 m s.l.m.
Allevamento	Guyot tradizionale
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Ideale come aperitivo, ottimo anche a tavola a tutto pasto. Da provare con pesce e crostacei
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve selezionate subito dopo la vendemmia; decantazione del mosto; fermentazione a temperatura controllata di 17-18° in botti di acciaio; imbottigliamento con liqueur de tirage; presa di spuma a temperatura costante di 12-14° per minimo 24 mesi; remuage e dégorgement; tappatura e riposo di alcuni mesi prima della vendita.
Sensazioni	Perlage fine, metodo classico dal carattere teso ed elegante, in bocca ha buon equilibrio e piacevolezza

© 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