

ANNATA 2017

# Metodo Classico DOC



**Profumo:** fruttato con sentori di crosta di pane e sensazioni floreali.

**Gusto:** pieno, armonico, ricco di sensazioni acide, di gran nervatura ma non spigoloso, ottimo finale leggermente aromatico e con giusta persistenza.

**Abbinamenti gastronomici:** da aperitivo e da tutto pasto. Ottimo con gamberetti d'acqua dolce o con la tradizionale zuppa di pesce, particolare con Grana Padano fresco.

## Informazioni di Base

**Nome del prodotto:** Nebbiolo d'Alba Spumante Rosé Metodo Classico DOC

**Vitigno:** Nebbiolo

**Denominazione:** Metodo Classico

**Classificazione:** DOC

**Colore:** rosato

**Tipologia:** effervescente

**Paese/Regione:** Italia

**Annata:** 2017

**Alcool svolto:** 13,50

**Zucchero residuo:** 1

**Numero di bottiglie prodotte:** 1.200

## Vigna

**% Uva/Vitigno:** 100% nebbiolo

**Terreno:** sabbioso misto terra rossa

**Esposizione:** sud ovest

**Metodo di allevamento:** tradizionale

**Anno d'impianto:** 1990

**Data della vendemmia:** ottobre

**Tipo di vendemmia:** manuale in cassette

**Geolocalizzazione:** Montà

## Vinificazione

**Metodo:** fermentazione in serbatoi di acciaio senza bucce a temperatura controllata 18 °C. Svinatura, aggiunta di lieviti selezionati, permanenza sui lieviti 36 mesi e degorgement

**Temperatura:** 18 °C

**Durata:** 15 / 20 giorni

**Malolattica:** sì

**Affinamento:** in acciaio

**Tempo minimo in bottiglia:** 24 / 30 mesi durante la lavorazione, 1 mese imbottigliato

## Bottiglia

**Peso della bottiglia vuota:** 850 g

**Potenziale d'invecchiamento:** 3 / 4 anni

**Dimensione del turacciolo:** 29.5\*48 mm

**Materiale del turacciolo:** sughero

**Tipo di bottiglia:** champenois

**Numero di bottiglie per scatola:** 6

**Dimensione della scatola:** 33\*19\*26

