



## SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT DA UVE NEBBIOLO

Non è solo uno spumante rosè.... è un nebbiolo! l'eleganza e la sobrietà del vitigno sposano il brio delle bollicine.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Alto Piemonte, nella nostra vigna di Romagnano Sesia.

Produzione 2021: 3500 bottiglie da 0,75

Vigneto: piantato nel 2000, esposto a sud est/sud ovest, altitudine circa 300 mt, allevamento a guyot classico, resa circa 1,8 kg a pianta. Terreno a ph acido, argilloso sabbioso.

Vendemmia: 2021 metà settembre

Vinificazione: dopo la pigiadiraspatura le uve sono state inviate alla pressa per essere separato dalle bucce poi ha fermentato per 20 giorni ad una temperatura di 15°. Malolattica non effettuata.

Tirage: settembre 2022

Sboccatura: luglio 2025

Gradazione alcolica: 13%