



# Nebbiolo d'Alba Spumante Brut Rosé

Tak jak w komedi romantycznej, powstaje Nebbiolo Spumante Brut Rosé Prêt-à-porter, **świeży**, pachnący, prawie chrupiący, gdzie **bąbelki tańczą** radośnie w eleganckiej scenografi na różowym tle.

|                             |                                                                       |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <i>Odmiana winorośli :</i>  | <i>Nebbiolo</i>                                                       |
| <i>Producent i enolog :</i> | <i>Gianluca Viberti przy współpracy z Lorenzo Quinterno Quinterno</i> |
| <i>określenie:</i>          | <i>Nebbiolo d'Alba DOC Spumante Brut Rosé</i>                         |
| <i>Metoda:</i>              | <i>Marinotti 8/12 miesięcy</i>                                        |

## Nebbiolo d'Alba Spumante Brut Rosé

### *Winobranie:*

Tradycyjny zbiór ręczny w małe skrzynki o poj. 20 kg. w pierwszym tygodniu września.

### *Produkcja wina:*

Lekko rozgniecione w całości winogrona.  
Fermentacja moszczu bez maceracji skórek przez 15/20 dni w temperaturze kontrolowanej 16°C/18°C.

### *Metoda lśnienia:*

Druga fermentacja, kiedy moszcz mniej lub mocniej klarowny, zaczyna mętnieć, pokrywa się o obfitą pianą. Żeby zatrzymać pianę używa się urządzenia zwanego autoklawe, gdzie jest możliwe utrzymać wino pod ciśnieniem i nie uwolnić dwutlenku węgla, który się wytwarza w czasie procesu fermentacji. Metoda ta została opatentowana w 1800 r. Przez Pana Marinotti, genialnego winiarza w Piemontcie który przyczynił się do ważnego przełomu w produkcji win musujących.

### *Profil wina :*

Color antyczny blado różowy, perlage jest delikatny i trwały, bukiet kwiatowy, przypomina zapach dzikiej róży, owocowy z nutą kwiatów brzoskwini, smak jest świeży i miękki ale jednocześnie odczuwa się znaczną złożoność typową dla wina Nebbiolo. Picie tego wina jest przyjemnością dla podniebienia. Werwa wina Nebbiolo zdobywa amatorów, smakoszy bąbelków. Jest idealnym winem do aperitivo pasuje do dań na bazie ryb, ale jest idealny do każdego posiłku, szczególnie w okresie letnim.

### *Dodatkowe informacje:*

Dostępny w butelkach 375 ml. i 750 ml.

