

# 460 casina bric

## Nebbiolo d'Alba Spumante Rosé Millesimato Cuvée 970

<b>Denominazione</b>	Nebbiolo d'Alba DOC Spumante Brut Rosé
<b>Annata</b>	MILLESIMATO 2018
<b>Varietà uva</b>	Nebbiolo
<b>Vigneti</b>	Guarene, Piedmont
<b>Bottiglia</b>	6x750ml
<b>Logistica</b>	Standard 100x120cm = 96 cases max Euro 80x120cm = 80 cases max
<b>Progetto</b>	Oñgo-Ginīs: rappresenta in latino la parola Origine e Originale, unico e non copia. La Nobiltà del Nebbiolo comporta Obblighi di Origine, Identità e Territorio. Il Nebbiolo D'Alba Spumante, la sua storia e il disciplinare di produzione del 1970 ne certificano Origine, Identità e Territorio.
<b>Raccolta e Vinificazione</b>	Raccolta a mano in piccole cassette da 20kg cadauna nella prima settimana di settembre che vengono messe in cella frigo per 5/7 giorni. Pressatura soffice delle uve intere non diraspate. Fermentazione del mosto senza macerazione sulle bucce per 15/20 giorni a temperatura controllata 16/18°C. Rifermentazione e presa di spuma in autoclave, metodo Martinotti Lungo con permanenza sui lieviti da 12 a 18 mesi, a garanzia di qualità e finezza assoluta nel rispetto del Nebbiolo. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di 6/12 mesi prima della messa in commercio.
<b>Note di degustazione</b>	Colore rosa antico e delicato, dal perlage fine e persistente, dai profumi floreali che ricordano la rosa canina, fruttati con note di fiori di pesco. Al gusto si presenta fresco e morbido, ma al tempo stesso mostra notevole complessità tipica del Nebbiolo. La sua facile beva e la verve del Nebbiolo lo rendono certamente unico nel panorama delle bollicine. Vino ideale per aperitivi, si sposa con piatti a base di pesce ma è anche perfetto per accompagnare tutto il pasto, soprattutto nel periodo estivo.

