

460 casina bric

Nebbiolo d'Alba Spumante Rosé Millesimato Cuvée 970

Appellation	Nebbiolo d'Alba DOC Spumante Brut Rosé
Jahrgang	Jahrgang 2019
Rebsorte	Nebbiolo
Herkunft	Guarene, Piemont
Logistik	6x750ml Standard 100x120cm = max 96 Kisten Euro 80x120cm = max 80 Kisten

Projekt Origo-Ginīs Origo-Ginīs in Latein bedeutet Herkunft, Einzigartigkeit und keine Kopie. Die noblen Qualitäten des Nebbiolo zeichnen sich durch seine Identität und Terroir aus. Die Appellation Nebbiolo D'Alba Spumante ist 1970 ins Leben gerufen worden, hat somit eine lange Geschichte und ist Italiens dritter Schaumwein.

Lese und Vergärung

Die Trauben werden Anfang September von Hand gelesen und werden in 20kg Kisten für 5-7 Tage im Kühlraum gelagert. Eine sanfte Pressung der ganzen, nicht entrappten Trauben. Die Erstvergärung findet ohne Schalen bei kontrollierten Temperaturen von 16-18°C statt und dauert 15-20 Tage. Die Zweitvergärung folgt der langen Martinotti Methode in Autoclaven und der Wein lagert für eine aussergewöhnlich lange Zeit von 12 - 18 Monaten auf seiner Maische, was die Eleganz und hohe Qualität des Nebbiolos unterstreicht. Bevor der Wein auf den Markt kommt, folgt eine Ruhezeit in der Flasche von 6-12 Monaten.

Verkostung

Eine zarte, alt-rosé Farbe mit feinen aber beständigen Perlen. Das delikate Aroma erinnert an rote Früchte und Hagebutten. Auf der Zunge ist dieser Nebbiolo weich und erfrischend und bezaubert mit der typischen Komplexität des Nebbiolos. Eine Kombination von Energie und Leichtigkeit lassen diesen Wein einzigartig in der Welt der Schaumweine werden. Ideal als Aperitif, mit Fisch oder Meeresfrüchten, ein vielseitiger Wein, der sich besonders in den Sommermonaten wunderschön trinkt.

