



### **SPUMANTE ROSÉ** “*metodo classico*”

VITIGNO: 50% Nebbiolo - 50% Pinot Nero

VIGNETO: comune di Canale e Castellinaldo (nord, 250-270m s.l.m.)

VINIFICAZIONE: macerazione a freddo per 8 ore, fermentazione a 18°C in barriques usate di almeno 10 anni, presa di spuma secondo il “metodo classico champenoise” a 12°C.

MATURAZIONE: 36 mesi sui propri lieviti in bottiglia.

RESA ETTARO: 60 hl/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosa scario, perlage fine e persistente, profumi varietali del nebbiolo, lampone, viola, crosta di pane e scorze di lievito, molto secco (zuccheri 6g/l), tannino dolce, equilibrio e lunga persistenza in bocca.

ABBINAMENTI: perfetto come aperitivo, si abbina a tutti i piatti esclusi i dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 43°F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l - 1,5l - 3l - 6l - 9l

### **SPUMANTE ROSÉ** “*metodo classico*”

VINE: 50% Nebbiolo - 50% Pinot Nero

VINEYARD: in Castellinaldo and Canale (north, 250-270m a.m.s.l.)

VINIFICATION: cold maceration for 8 hours, fermentation at 18°C in barriques used for at least 10 years, “champanoise method” at 12°C.

AGEING: 36 months on its own yeast in the bottle.

YIELD PER HECTARE 60 hl/ha

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Rosy colour, fine and lasting taste, with a bouquet of Nebbiolo grapes, raspberries, violets, bread crust and yeast, very dry (sugar 6g/l), sweet tannin, well-balanced with a long after taste.

FOOD PAIRING: perfect as an aperitif, goes well with all plates except sweets.

TO BE SERVED AT 6°C - 43°F

BOTTLES: 0,75l - 1,5l - 3l - 6l - 9l