



Nebbiolo d'Alba DOC «Origo-Ginīs» Spumante Rosé Metodo Classico

Come in tutte le migliori e più sorprendenti avventure, arriva sul più bello il protagonista, lo fa in punta di piedi e conquista personalità e rigore da lasciare ammaliati

<i>Varietà uva:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Viticoltore e enologo:</i>	<i>Gianluca Viberti, con la collaborazione di Lorenzo Quinterno</i>
<i>Denominazione:</i>	<i>Nebbiolo d'Alba DOC Spumante Rosé</i>
<i>Metodo:</i>	<i>Metodo Classico Millesimato 24/36 mesi sui lieviti</i>

Nebbiolo d'Alba DOC «Origo-Ginīs»

Vendemmia:

Raccolta a mano in piccole cassette da 20kg cadauna nella prima settimana di settembre

Vinificazione:

Dopo una breve sosta in cella frigo, segue pressatura soffice delle uve intere non diraspate. Fermentazione del mosto per 20/25 giorni a temperatura controllata di 16/18°C. Segue un periodo di maturazione del vino in vasche di cemento fino alla primavera/ estate successiva alla vendemmia

Metodo di spumantizzazione:

Rifermentazione e presa di spuma in bottiglia, formato magnum, per un periodo di permanenza sui lieviti da 24 a 36 mesi. Questo antico metodo di spumantizzazione esprime il meglio del vitigno Nebbiolo e della sua territorialità dove ricchezza ed eleganza lasciano il segno. Dopo la sboccatura, segue un ulteriore periodo di affinamento di 6/12 mesi prima della messa in commercio

Profilo del vino:

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.

Note Aggiuntive:

Disponibile in:

Confezione singola cassa in legno

Confezione da 4 Magnum in Cartone

Confezione Limited Edition extra lux da 4 Magnum in Legno con vaschetta inox cooler per ghiaccio