



# METODO CLASSICO BRUT NATURE

Vendemmia: 2018

Vitigno: Pinot Nero 100%

Affinamento: 36 mesi su lieviti

Vigneto: Le uve provengono dai nostri vigneti siti in Fontanile e Castel Boglione, piccoli comuni a sud di Nizza Monferrato.

Vinificazione: Dopo un'accurata selezione, le uve vengono vendemmiate a mano e riposte in piccole casse che arrivano in cantina in poche ore. Introdotte in pressa senza l'ausilio di pompe, dalla loro pressatura si ricava unicamente il mosto fiore che viene illimpidito a freddo per poi fermentare in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino così ottenuto viene lasciato maturare sulle sue fecce fini fino al momento del tiraggio. La presa di spuma e il successivo affinamento in bottiglia si protrae per almeno 36 mesi prima della sboccatura e ulteriori 11 mesi prima della messa in commercio.

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo ma anche a tutto pasto abbinato a crostacei e carni bianche.

## OLFATTO

Al naso sentori di agrumi, sottobosco e note balsamiche.

## VISTA

Il perlage fine e intenso emerge nel bicchiere. Riflessi tendenti al ramato tipici del Pinot Nero vinificato in bianco.

## GUSTO

La caratteristica spuma riempie la bocca donando morbidezza al vino. Buon equilibrio dell'acidità che dona la giusta freschezza.

