

CUVÉE SAN ROCCO NEBBIOLO D'ALBA DOC SPUMANTE ROSÉ

METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Il nebbiolo è senza dubbio l'uva celebre per la produzione dei grandi vini rossi che però, pur nella sua tradizionale connotazione sabauda, severamente austera, dimostra capacità apprezzate fin dall'800, quando risultava particolarmente difficile ottenere vini capaci di reggere un lungo affinamento. Per ovviare a questo, l'uva veniva anche vinificata in modo da ottenere un vino spumante, spesso con uno spiccato residuo zuccherino per renderlo più gradevole e per ridurne il caratteristico impatto tannico sul palato. La versione ottenuta dalle uve raccolte nei filari di San Rocco, in comune di Alba, è piacevolmente secca e decisa, presentandosi come un metodo classico di grande struttura e personalità.

Vinificazione: il vino nasce da uve nebbiolo pressate intere con una pressa pneumatica e la debita protezione dalle ossidazioni. Dopo poche ore di macerazione sulle bucce, il mosto fiore viene posto a fermentare a una temperatura di 16°C e ad affinare in tini di acciaio inox per un minimo di sei mesi. All'imbottigliamento per la presa di spuma, nell'aprile successivo alla vendemmia, segue un periodo di affinamento in bottiglia di 18 mesi, cui segue la sboccatura.

Caratteristiche organolettiche: nel bicchiere la spuma è fine e abbondante, persistente. Il colore è di buccia di cipolla bionda con riflessi dorati. Il profumo è ampio, di rosa e fiori appassiti, frutta secca e crosta di pane e, a temperatura più elevata, di prugna. In bocca è pieno, armonico, particolarmente sapido, di ottima struttura, vivo e piacevole, di lunga persistenza.

Abbinamenti consigliati: per le sue caratteristiche è uno spumante ottimo per tutto il pasto.

Temperatura di servizio suggerita: 9-11°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Nebbiolo d'Alba DOC spumante Rosé Metodo classico extra brut	nebbiolo	Ha 1,40
Comune	Primo anno di produzione	
Alba	2020	

