

NEBBIOLO D'ALBA DOC SPUMANTE ROSÈ BRUT



VITIGNO

Nebbiolo 100%.

TERRENO

Marnoso e sabbie di Diano.

VINIFICAZIONE

Questa è l'interpretazione più originale del Nebbiolo in tradizione spumantista del nostro territorio. Le uve sono raccolte a mano in cassette. I grappoli vengono pressati interi per avere un colore rosa tenue. Il mosto inizia la fermentazione a basse temperature per 10 giorni. Al termine della fermentazione il vino riposa in vasca per un mese per illimpidirsi, dopo di che avviene la presa di spuma in autoclave dove rifermenta e resterà sulle fecce fini fino a tarda primavera con soventi batonage. Al termine dell'affinamento in autoclave si illimpidisce e si imbottiglia..

AFFINAMENTO

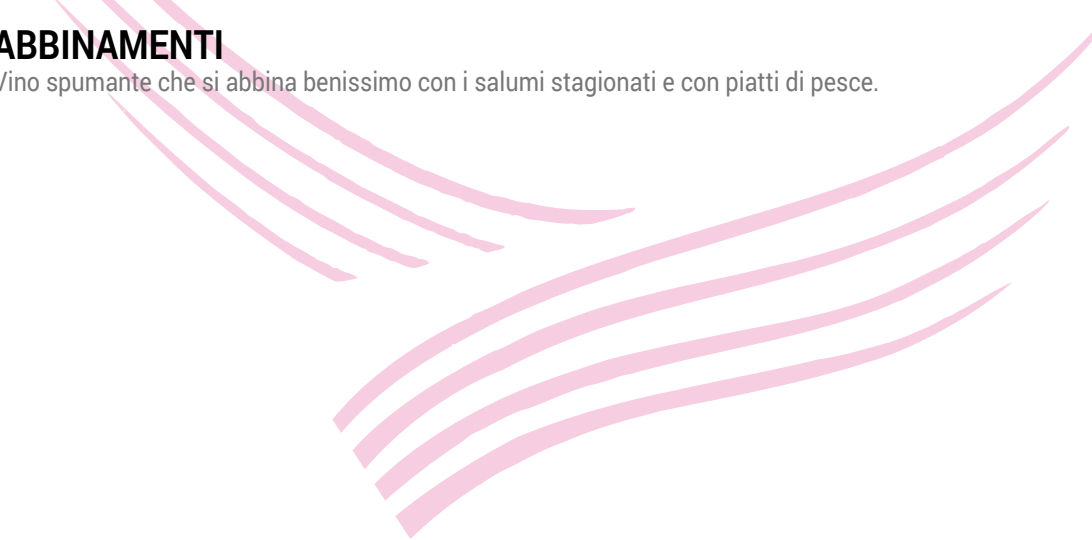
9 mesi in vasche d'acciaio inox e 6 mesi dopo la messa in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Vino spumante dal colore rosa antico e dal naso floreale intenso in cui emerge la viola tipica del Nebbiolo, bocca morbida ma con un finale secco che lo rende molto accattivante. Residuo zuccherino 5 gr/Lt.

ABBINAMENTI

Vino spumante che si abbina benissimo con i salumi stagionati e con piatti di pesce.



TERESA SORIA

WWW.TERESASORIA.COM

Azienda Agricola Teresa Soria

Via Marini, 20 - 12053 - Castiglione Tinella (CN) - Tel.: +39 0141 855202 - Cell.: +39 333 6385035 - +39 329 3520891

Email: info@teresasoria.com - Pec: tsoria@confagricoltura.legalmail.it - Web: www.teresasoria.com

P.IVA: 02145120040 - C.F. SROTRS57B63A124Z