



MARIA ELISA ROSE'

Metodo Classico Vsq Brut

VIGNETO

Varietà: *Nebbiolo*

Terreno: *sabbioso - calcareo*

VENDEMMIA

Data: *fine agosto*

Raccolta: *manuale in cassette da 20 kg*

VINIFICAZIONE

Macerazione: *a freddo, pressatura soffice*

Fermentazione alcolica: *in barriques con i propri lieviti per circa 2 mesi*

Fermentazione malolattica: *assente*

Presa di spuma: *aprile-maggio successivo alla vendemmia*

Affinamento: *minimo 36 mesi "sur lies"*

Conservazione e durata: *bottiglia coricata, 5-6 anni*

PROFILO ORGANOLETTICO

Vino di spiccata freschezza ed eleganza, porta in sé le caratteristiche varietali del Nebbiolo esaltandone la frutta e le note speziate.

Colore rosato tendente alla buccia di cipolla.

Profumi freschi e fragranti di frutti rossi.

Gusto incisivo, dinamicamente acido, con retrogusto ampio ed avvolgente, chiude con note pepate.

Temperatura di servizio: 8-10°C

