



METODO CLASSICO BRUT ROSE "464"

Si tratta dell'unico "Metodo Classico" ottenuto dalla vinificazione in rosa del nebbiolo presente all'interno della Riserva Naturale del Sacro Monte di Belmonte. Ambiente, biodiversità e microlima del cru di produzione, caratterizzano il vitigno con una versione spumante sorprendente.

ZONA DI PRODUZIONE

Il numero "464" identifica l'altezza media del vigneto all'interno della Riserva Naturale del Sacro Monte di Belmonte. PATRIMONIO UNESCO dal 2003.

Sistema di allevamento controspalliera con potatura guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta anticipata delle uve solo nelle ore più fresche con vendemmia manuale a fine agosto / inizio settembre

- Pressatura soffice immediata
- Fermentazione a bassissima temperatura
- A maggio inizia il processo di spumantizzazione: al vino viene aggiunto il Liqueur (una miscela composta da zucchero e lievito) per la presa di spuma in bottiglia
- Dopo un periodo di permanenza sui lieviti in bottiglia di almeno 24 mesi, avviene la sboccatura e il successivo imbottigliamento
- Il vino riposa 2 mesi in bottiglia dopo la sboccatura, prima della commercializzazione
- Affinamento prolungato in serbatoi di acciaio inox
- Affinamento minimo 24 mesi sui lieviti

NOTE SENSORIALI

- Colore: ramato (buccia di cipolla) di media fittezza e buona vivacità, cristallino
- Profumo: aromi complessi e già evoluti con leggera speziatura, fiori e frutti rossi con eleganti note di ribes, fragola e ciliegia a cui si uniscono note vanigliate e di crosta di pane.
- Sapore: bocca di buona e vibrante freschezza. La struttura è rafforzata da un elegante tannino che, unita ad un buon equilibrio acido-sapido, conferisce al vino un'apprezzabile personalità.

ABBINAMENTO

La sua sorprendente complessità permette abbinamenti non sempre accessibili a questa tipologia di vini. Oltre ad essere ideale come aperitivo, antipasti, carne bianca, pesce, può essere abbinato alla pasta, carne arrosto, funghi, fonduta e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio 10-12°

RISERVA BELMONTE