



## *Antica Cascina dei Conti di Roero*

### SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO



**Comune di produzione:** Vezza d'Alba

**Vitigno:** 80% Arneis 20% Nebbiolo

**Terreno:** calcareo, sabbioso, piccola percentuale di argilla

**Vendemmia:** raccolta dei grappoli a mano in piccole ceste da 20 kg a fine agosto

**Vinificazione:** le uve dopo un'attenta selezione subiscono, immediatamente dopo la raccolta manuale, una pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene lasciato decantare e successivamente posto a fermentare a temperatura controllata (17 – 18°) in botti di acciaio. In primavera il vino base, con aggiunta di zucchero e lieviti selezionati ("liqueur de tirage") viene imbottigliato. Le bottiglie vengono coricate orizzontalmente in grandi cataste, in un ambiente a temperatura costante dai 12 ai 14 gradi, dove rimarranno per almeno 18 mesi per la presa di spuma (2a fermentazione). Successivamente le bottiglie passano alla fase di "remuage" (scuotimento) con lo scopo di staccare il sedimento feccioso dalle pareti della bottiglia e condurlo fino al tappo della bottiglia capovolta. Segue quindi la fase di "dégorgement" (sboccatura), le bottiglie verranno rabboccate aggiungendo una piccola dose di "liqueur d'expédition". Lo spumante a questo punto viene tappato e lasciato a riposo alcuni mesi prima della vendita.

**Affinamento:** minimo 36 mesi in bottiglia sui propri lieviti

**Zucchero:** 6 gr/l

**Quadro aromatico:** giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente; sentori di crosta di pane e fiori di acacia; elegante, fresco, buona acidità

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C

**Abbinamenti con il cibo:** aperitivo, plateau royal di crostacei, sushi, primi piatti e secondi a base di pesce, verdure o carni bianche