Antica Cascina dei Conti di Roero

Nebbiolo d'Alba Doc Rosè Spumante Brut



Un Nebbiolo in purezza vinificato spumante con Metodo Classico. È una dedica a Maria Teresa, mamma di Daniela. Nato nel 2011, è il terzo spumante dell'Antica Cascina Conti di Roero: un esperimento riuscito di Gigi, appassionato di bollicine. Anche vinificato spumante il nebbiolo mantiene le caratteristiche dei suoi profumi primari. Viene raccolto a fine agosto, prima che avvenga la maturazione piena dei grappoli, quando spicca ancora l'acidità.

Terreno: sabbioso con piccola percentuale di argilla e calcare

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 24-36 mesi in bottiglia sui propri lieviti

Zucchero: 4,3 gr/l

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Abbinamenti con il cibo: aperitivo, crostacei, sushi e sashimi, cucina orientale, primi piatti e secondi a base di pesce, carni e verdure alla brace

Il nostro consiglio: crudo di salmone selvaggio

Il momento migliore per berlo: dopo una giornata in piscina o al mare