Nebbiolo d'Alba

DOC Brut Millesimato
Metodo Classico

12% alc. vol
Dosage 10 g/L

100% Nebbiolo

I vigneti della filiera sono situati nell'area circostante l'albese e il Roero e le uve per questo metodo classico provengono da un areale di circa 6 ettari nella zona di Verduno e Montaldo Roero, su un terreno calcareo, argilloso e limoso.

La vendemmia viene effettuata nel momento migliore – solitamente tra la fine di Agosto e i primi di settembre - per ottenere dalle uve una giusta acidità ed un potenziale alcolico non eccessivo. L'uva viene raccolta manualmente in piccole cassette per preservarne l'integrità e le acidità naturali tipiche del vitigno. Sistema d'allevamento: Guyot

Le uve raccolte subiscono allo stesso tempo una soffice pressatura e una breve macerazione pellicolare per estrarre il caratteristico colore rosato. La resa uva vino è di circa il 70 %. La prima fermentazione alcolica è svolta a bassissima temperatura in piccoli tini di acciaio termo condizionati a 14-16 °C, lentamente per mantenere i delicati aromi del nebbiolo. La rifermentazione in bottiglia avviene ad una temperatura costante di 15 °C così come costanti sono le condizioni di luce e umidità. Maturazione sui lieviti minimo 24 mesi, sboccatura à la glace. Maturazione in bottiglia per un minimo di 3 mesi prima della messa in commercio.

Di colore rosa cipria tenue, ha un perlage fine, persistente e molto elegante. Al naso presenta sentori di pane appena sfornato, noce moscata e un bouquet floreale molto interessante in cui spiccano i petali di rosa, oltre a note fruttate di ribes, uva sultanina e fragoline di sottobosco. Al palato risulta croccante, fresco, intenso e persistente, con note tipiche del vitigno Nebbiolo, che donano grande eleganza, struttura ed equilibrio.

E' ottimo in abbinamento ad antipasti di mare, salmone affumicato, grigliate di pesce, risotto ai frutti di mare, crostacei ed ostriche. Da provare anche con antipasti di carne cruda o formaggi freschi.

91 POINTS · GOLD Korea Wine Challenge · MUNDUS vini GOLD · SILVER 2019 · SILVER 2018 · SILVER · Decanter BRONZE · CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE 2022 CITTÀ DEL VINO MEDAGLIA D'ORO

WINE ENTHUSIAST
92 Punti

0,375 L • 0,75 L • 1,5 L • 3 L • 6 L (su richiesta)

" ...lo spumante più emozionante e non convenzionale che ho incontrato di recente è il Cuvage Rosé Brut ... così chiaro, così delicato, così fine..."
- Tom Stevenson