

Metodo Classico Extra Brut VSQ na Punta



Von den Spitzen der Trauben der edelsten Trauben der Langhe, in Weißwein gekeltert, von den besten Weinbergen bis zur Produktion aus großen DOC- und DOCG-Weinen wird Nebbione geboren, ein Schaumwein, der nach der traditionellen Methode der Flaschengärung hergestellt wird; ein Schaumwein, der mindestens 40 Monate lang auf Hefe lagert. Die zarten Tannine der edlen, weiß gekelterten Trauben der Langa vereinen die feinen Perlagenbläschen in einem dichten, dicken, platinfarbenen Nebel.

Bezeichnung: Metodo Classico Extra Brut

Erntezeit: Ende August - Anfang September.

Vinifikation: Edelstahltank, Mostoxidation, Fermentierung bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefesorten.

Verfeinerung im Keller: 6 Monate in Holzfässern.

Schaumbildung: Klassische Methode mit mindestens 40-monatiger Lagerung "sur lies".

Gastronomische Kombinationen: ideal für Aperitive und kalte Vorspeisen, vorzüglich für Fischgerichte (auch mit rohem Fisch), aber dank der delikaten Tannine auch bestens geeignet für helles Fleisch und Käse.

Serviertemperatur: 8° - 12°

Alkoholgehalt: variabel von 12 bis 13% Vol, je nach Jahrgang.

Farbe zartgelb mit leichten rötlichen Reflexen, Schaum anhaltend, sehr feine Perlage. Feiner, mineralischer Duft, mit Noten von Apfel, Brotkruste und Trockenfrüchten. Lebhaft, gutes Gleichgewicht, hervorragend strukturiert, leicht säuerlich, stark anhaltend, mit delikater leicht bitterem Abgang.