

## Metodo Classico Extra Brut VSQ na Punta



Dalle punte dei grappoli delle più nobili uve di Langa, vinificate in bianco, dai vigneti più vocati alla produzione di grandi vini DOC e DOCG, nasce il Nebbione, vino spumante prodotto con il metodo tradizionale della rifermentazione in bottiglia, spumante che riposa sui lieviti per almeno 40 mesi. La delicata tannicità delle nobili uve di Langa vinificate in bianco sposa le finissime bollicine del perlage in una nebbia fitta fitta color platino.

**Denominazione:** Metodo Classico Extra Brut

**Vendemmia:** fine agosto - primi di settembre

**Vinificazione:** in acciaio, con iperossigenazione del mosto, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

**Affinamento in cantina:** 6 mesi in botti di legno.

**Presatura di spuma:** Metodo Classico con sosta "sur lies" di almeno 40 mesi.

**Abbinamenti gastronomici:** ideale per aperitivi e antipasti, si accompagna perfettamente a piatti di pesce, magari crudo, riuscendo comunque a tenere testa anche a carni bianche e formaggi grazie alla delicata tannicità.

**Temperatura di servizio:** 8° - 12°

**Gradazione alcolica:** varia da 12 a 13% Alc/Vol a seconda dell'annata.

*Colore giallo tenue con lievissimi riflessi rosati, spumapersistente, perlage molto fine. Il profumo è fine, minerale, con note di mela, crosta di pane, frutta secca. È vivace, buon equilibrio, ottima struttura, acidità in evidenza, molto persistente, finale delicatamente amarognolo.*