



**NEBBIONE**  
VINO SPUMANTE  
METODO CLASSICO  
EXTRA BRUT

## Il progetto Nebbione, metodo classico piemontese extra brut a base nebbiolo:

*storia, ricerca e innovazione, aggregazione.*

La **storia dello spumante piemontese è antica**, molto più di quanto si immagini. E non molti sanno che uno spumante piemontese a base Nebbiolo fosse prodotto già nel **1787**, citato dal **presidente americano Thomas Jefferson** in occasione di un suo viaggio a Torino.

Alla **fine dell'800** la tradizione piemontese della produzione di spumanti raggiunge, con **Carlo Gancia**, qualità, fama, riconoscimenti e successi di vendita mai ottenuti prima. Dal **2010** alla storia già nota si aggiunge un nuovo elemento, un nuovo concetto, un nuovo modo di produrre spumante metodo classico a partire dalle uve nebbiolo: **il NEBBIONE**.

NEBBIONE è un'idea, un progetto, un vino. La sua anima affonda le proprie radici da un lato nella **tradizione piemontese del Nebbiolo spumante**; d'altro lato è il frutto innovativo e sorprendente di una **ricerca rigorosa** applicata al grappolo di uva Nebbiolo, effettuata dall'**enologo Sergio Molino** nel primo decennio degli anni 2000. Sergio Molino, consulente enologo per alcune tra le più importanti aziende vinicole del nord Italia, seziona e studia il grappolo di Nebbiolo con l'obiettivo principale di **migliorare la qualità dei vini DOCG a base Nebbiolo** - eliminando cioè le parti del grappolo che meno si adattano alla produzione di grandi rossi. La sperimentazione lo porta ad accorgersi che il **grappolo, privato della punta inferiore**, permette di produrre un Barolo DOCG, o un Gattinara DOCG, di migliore qualità.

Da qui la necessità di tagliarne la punta, le cui **caratteristiche** si presentano più **simili** a quelle di **un'uva bianca** (bassa quantità di zuccheri e tratti spiccatamente minerali). Ed ecco che, eliminando la punta del grappolo, si crea uno scarto; ma pur sempre lo scarto di un'uva pregiata, di un'uva Nebbiolo destinata alla produzione di grandi DOCG. Di qui nasce l'intuizione, l'**idea innovativa**: produrre, con ciò che rimane a terra, un **metodo classico pregiato**; un extra brut vicino ai più grandi spumanti francesi per concezione, vinificazione, qualità.

Sergio Molino crea un **gruppo di lavoro** e un **laboratorio di sperimentazione** con la collaborazione di sei tra le aziende che segue con regolarità e, nel 2010, dà inizio al **progetto NEBBIONE**.

Il NEBBIONE è innanzitutto un'**idea**, che si tramuta in un **protocollo di produzione** e che dà origine ad un **metodo classico 100% nebbiolo** che staziona 40 mesi sui lieviti. E' un **marchio registrato**, è un logo, è un aggregatore di aziende.

Nella primavera 2015, il Nebbione non era ancora in commercio; il lancio ufficiale delle vendite è avvenuto poi nel mese di ottobre 2015. L'uscita sul mercato, curata singolarmente dalle aziende che partecipano al progetto, sarà il punto di arrivo di un piano partito da lontano, coordinato con attenzione e realizzato con competenza e passione.

*Franco Conterno*

Franco Conterno Cascina Sciulun SSA  
Loc. Bussia, 62 - 12065 Monforte d'Alba (CN)  
t. +39 0173 78627 | info@francoconterno.it  
francoconterno.it

## Metodo Classico Brut Nature VSQ na Punta



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

**Denominazione:** Metodo Classico Extra Brut

**Esposizione solare:** Sud/Sud ovest

**Terreni:** molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Area di produzione:** Monforte d'Alba

**Vendemmia:** Manuale con selezione dell'uva in vigneto.

**Epoca di raccolta:** fine settembre.

**Kg di uve per ettaro:** 6.000

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

**Tempi di fermentazione:** 20 giorni in vasche di acciaio.

**Temperatura di fermentazione:** 15°C

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

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

**Bottiglie prodotte:** n. 4.000 da 0.75 L. - 500 magnum da 1.5 L

**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, spuma persistente, 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.*