

Clementina

VINO SPUMANTE BRUT ROSATO



Il nebbiolo in versione bollicine colorate di rosa. Uno spumante agile, fresco, dalla bocca cremosa e dal finale asciutto e ricamato dalla classica sapidità che contraddistingue tutti i nostri vini.

VITIGNI: *Nebbiolo 100%*

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: *2015*

ZONA DI PRODUZIONE: *Alto Piemonte, dalle vigne di Bramaterra situate nel comune di Villa del Bosco*

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

ETÀ MEDIA VITI IN PRODUZIONE: *45 anni*

ESPOSIZIONE: *Sud-Ovest / Sud-Est*

ALTITUDINE: *270-350 metri s.l.m.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: *guyot classico*

TERRENO: *di origine vulcanica, dal ph molto acido, di colore rosso-marrone scuro proveniente dalla disgregazione di rocce porfidiche ricche in ferro*

EPOCA DI VENDEMMIA: *metà Settembre*

VINIFICAZIONE

Diraspa-Pigiatura

Pressatura in pressa pneumatica

Pulizia statica del mosto

Inoculo e fermentazione in vasca in acciaio inox a 15°C

Sosta e chiarifica in vasca in acciaio inox Metodo Classico

Presa di spuma in autoclave secondo metodo Martinotti Lungo