



Insubrico

METODO CLASSICO PAS DOSÉ



La dorsale Insubrica è una linea geologica che separa le Alpi settentrionali da quelle meridionali, definita da una fascia di faglie che si estende dal Canavese all'Alto Adige. Nel suo percorso attraverso l'Alto Piemonte, offre una combinazione unica di suoli vulcanici e condizioni climatiche peculiari, che conferiscono a questo Metodo Classico da uve Nebbiolo caratteristiche distintive.

VITIGNI: Nebbiolo 100%

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2014

ZONA DI PRODUZIONE: Alto Piemonte, dalle nostre vigne in: Bramaterra, Lessona e Coste della Sesia

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: suoli con ph acido di origine vulcanica, sabbie plioceniche ed argilla caolinica

EPOCA DI VENDEMMIA: inizio 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

Rifermentazione in bottiglia e presa di spuma con lieviti selezionati e successivo affinamento sugli stessi per 36 mesi.

