



Maria Elisa

Metodo Classico VSQ Rosé Brut

VARIETÀ: Nebbiolo

ZONA di PRODUZIONE: Roero

ESPOSIZIONE e ALTITUDINE: nord, nord-ovest a 280-320 m slm

TIPOLOGIA TERRENO: sabbioso-calcareo

SISTEMA di ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA di VENDEMMIA: da fine Agosto a inizio Settembre

SCHEDA TECNICA:

Macerazione: a freddo, pressatura soffice

Maturazione e affinamento: 6 mesi circa sui lieviti con battonage

Fermentazione malolattica: assente

Presa di spuma: Aprile-Maggio successivo alla vendemmia

Affinamento in bottiglia: 60 mesi "sur lies"

Conservazione e durata: bottiglia coricata, 5-6 anni

PROFILO ORGANOLETTICO:

Vino di spiccata freschezza ed eleganza, porta in sé le caratteristiche varietali del Nebbiolo esaltandone la frutta e le note speziate.

Colore rosato tendente alla buccia di cipolla.

Profumi freschi e fragranti di frutti rossi.

Gusto incisivo, dinamicamente acido, con retrogusto ampio ed avvolgente, chiude con note pepate.

Temperatura di servizio: 5-6 °C

