

9

NOVÈ
METODO CLASSICO

METODO CLASSICO BRUT

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ PINOT NERO

Novè è lo spumante ottenuto da uve Pinot Nero coltivate nei vigneti della nostra tenuta sita nel comune di Montebello della Battaglia, eseguendo lavorazioni e trattamenti ridotti (agricoltura a basso impatto ambientale). La resa in uva è di 120 qli/ha e la resa in vino è del 40%.

TAPPO: Sughero

GRADAZIONE : 12,5 % Vol.

VENDEMMIA: Seconda settimana di agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice con separazione delle bucce immediata, fermentazione in purezza con lieviti selezionati a temperatura controllata in vasca d'acciaio. Successiva presa di spuma in bottiglia con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: per almeno 9 mesi sui lieviti trascorsi i quali la sboccatura e il dosaggio della liqueur completano la naturale evoluzione del prodotto.

CONSIDERAZIONI: E' un vino spumante dalla spuma persistente e ampia, il perlage è fine e continuo; ha colore giallo paglierino tenue con riflessi luminosi. All'olfatto ha buona intensità floreale, si riconoscono sentori di mela Golden. Il gusto è fresco, sapido, deciso ma delicato.

ABBINAMENTO: Ottimo come aperitivo ma anche vino per tutto il pasto, va servito a temperatura di 8-10 °C.

FORMATI DISPONIBILI: Bottiglie L 0.75 Magnum L 1.5



WWW.NOVEMETODOCLASSICO.IT