



Neblù – Spumante Brut Metodo Classico
NEBLÙ – ΣΠΟΥΜΑΝΤΗΣ ΒΛΗΤ ΜΕΤΟΔΟ ΚΛΑΣΣΙΚΟ



Vitigno: Rosé, varietà internazionale a bacca nera 90%, Neblu 10% (varietà autoctona a bacca nera)

Zona di produzione: varie.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizione a sud, nord, est e ovest. Altitudine 650 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2005.

Bottiglie annue prodotte: 6.600 bott.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 0,5 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ritocchino. Resa 10.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, fine agosto.

Vinificazione: Criomacerazione in pressa di 12 ore e successiva pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (14 °C) di 12 giorni. Spumantizzazione con Metodo Classico e affinamento “sur lies” di 24 mesi.

Note organolettiche: brillante, cerasuolo chiaro. Perlage fine e persistente, al naso fruttato con sentori di ciliegia, ribes e piccoli frutti rossi. In bocca secco, fresco e sapido, con finale persistente.

Abbinamenti: primi piatti, piatti a base di pesce, carni bianche e rosse, salumi, formaggi di breve e media stagionatura.

Curiosità: il Neblu è un vitigno autoctono valdostano a bacca nera ed è per tradizione vinificato in Vino Rosso. Dal 2005 Les Cretes ne ha avviato la vinificazione in spumante, dando vita ad un metodo classico unico nel suo genere.

Temperatura di servizio: 6/8 °C.



Bicchieri consigliato: tulipano