



NEBLÙ – BRUT NATURE ROSÉ

METODO CLASSICO – VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

IL NEBLÙ È UN VITIGNO AUTOCTONO VALDOSTANO A BACCA NERA, TRADIZIONALMENTE VINIFICATO IN VINO ROSSO, SECONDO IL DISCIPLINARE VALDOSTANO. DAL 2005 LES CRÊTES NE HA AVVIATO LA VINIFICAZIONE IN SPUMANTE, DANDO VITA AD UN METODO CLASSICO UNICO NEL SUO GENERE.



VITIGNO:

Rosé, varietà internazionale a bacca nera 60%, Neblù 40% (varietà autoctona a bacca nera)

TIPOLOGIA:

Metodo Classico Brut Nature Rosé



VIGNETO:

Les Crêtes di Aymavilles.
Superficie 1,5 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ritocchino. Resa 10.000 kg/ha.



TERRENO E CLIMA:

Altitudine 650 metri s.l.m.
Suoli morenici a matrice granitica, sciolti (sabbia +50%, medio limo e calcare, abbondante scheletro), in pendenza. Terrazzamenti con esposizione a sud, nord, est e ovest. Clima alpino con estati brevi, fresche e ventilate.
Lunghi inverni freddi con forti escursioni termiche. Livelli di piovosità scarsi (500-1000 mm. annui).



VENDEMMIA E PRODUZIONE ANNUA:

Manuale, fine agosto.
6.600 bott.

PRIMA ANNATA: 2005



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Criomacerazione in pressa delle uve a grappolo intero di 5 ore e successiva pressatura soffice, fermentazione di 12 giorni a temperatura controllata (14 °C). Spumantizzazione con Metodo Classico e affinamento "sur lies" di 30 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Brillante, rosa antico. Perlage fine e persistente, al naso fruttato con sentori di ciliegia, ribes e piccoli frutti rossi; crosta di pane in chiusura. In bocca secco, fresco e sapido, con finale persistente.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Crudités di pesce e crostacei, guazzetto di aragoste, pesce azzurro in tempura; tartare di cervo, salumi, formaggi di breve stagionatura.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

E BICCHIERE CONSIGLIATO:

6/8 °C. | Tulipano
DATI ANALITICI:
Alcol 12,5 % vol.,
acidità totale 8,5 g/l,
pH 2,9

