Cantina di Nizza

NÈI

PIEMONTE DOC SPUMANTE BRUT

Tipologia:	Bianco
Vitigni:	Chardonnay 50% Cortese 50%
Grado alcolico:	12,5 % Vol
Temperatura consigliata:	8-10°C
Finestra di consumo:	1 Anno
Zona di produzione:	Nizza Monferrato e comuni limitrofi
Esposizione dei vigneti:	Sud, Sud/Ovest

Altitudine dei vigneti:	180/200 mt s.l.m.
Terreno:	Tipicamente sabbioso, ricco di marne arenacee
Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento guyot
Età vigneto:	Da 10 a 20 anni
Vendemmia:	Manuale, a perfetta maturazione nella prima quindicina di settembre
Produzione x Ha:	100 Ql Ha

Cantina di Nizza

NÈI

PIEMONTE DOC SPUMANTE BRUT

DESCRIZIONE:

Spumeggia leggerissimo di fine perlage abbastanza persistente e delicate note di frutta a polpa bianca portano ad sentori piacevolmente freschi che ritrovano una buona morbidezza e facilità di beva.

VINIFICAZIONE:

Dopo pressatura soffice il mosto fiore viene conservato a bassa temperatura sino al momento della presa di spuma che avviene in autoclave ad una temperatura controllata di circa l5° C. Il prodotto riposa in affinamento sui lieviti per almeno l2 mesi. Abbiamo ottenuto così uno spumante elegante. con un tenue sentore di crosta di pane. che ne rivela la struttura armonica e lo rende adatto a numerosi abbinamenti.

ABBINAMENTI:

Adatto come aperitivo, ma perché no anche un ottimo compagno a tutto pasto con piatti semplici come affettati, lardo culatello, il nostro consiglio è di provarlo con primi piatti al sugo di pesce come i paccheri con gamberoni o secondi di carne bianca.

Guarda la video degustazione