

# 531

VINO SPUMANTE

NEBBIOLO ROSÉ



100% Uve Nebbiolo provenienti da uno dei vigneti più alti del Monferrato: 531 metri sul livello del mare. Un grande vitigno autoctono piemontese che, dati storici certi, indicano coltivato dapprima nel Monferrato e poi in Langa.

Le uve selezionate vengono raccolte nel mese di Settembre, pressate per poi utilizzare solo il cosiddetto "mosto fiore", corrispondente al 40% del totale ottenibile.

Segue l'immissione diretta del mosto in autoclave con fermentazione alcolica avviata senza l'aggiunta di lieviti selezionati, bensì solo indigeni.

Al termine del processo di presa di spuma, comincia l'affinamento del vino sui lieviti, che dura dodici mesi.

Si può quindi parlare di un vero e proprio metodo "Martinotti Lungo", garanzia di eccellenza di qualità.

Il vino si presenta con un elegante e tenue colore rosato che ricorda la buccia di cipolla; i profumi sono fini ed ampi, pervasi da sentori fragranti e di frutti di bosco, mentre il gusto è persistente e delicatamente morbido.

Si abbina piacevolmente con tutti i piatti a partire dall'aperitivo, con una preferenza al pesce ed ai primi con condimenti a base di verdura.

Temperatura di servizio: 6-10 °C.

Da consumarsi nei due anni .

**DEZZANI**  
*il piemonte, le vigne, il vino*