

METODO CLASSICO

Valsellera Rosè Brut



L'inconsueto, la provocazione: **un metodo classico con il Nebbiolo**. Ogni appassionato dei vini piemontesi conosce il lato austero del Nebbiolo, noi vogliamo proporvi **quello fruttato e piacevole**. La vinificazione è "Rosé de Saignée", vinificato con breve macerazione delle bucce a contatto con il mosto. Questo lo rende una bollicina dal carattere forte, anche per gli abbinamenti più saporiti.

The Valsellera Rosé Brut - **a classic method Nebbiolo-based wine** - is an unusual and alternative production. While you can easily find the tannic and drying sensations in the Nebbiolo-based wines, **the fruity and pleasant character of the Nebbiolo** will be revealed by Valsellera Rosé Brut. The "Rosé de Saignée" vinification with short maceration and skin contact makes this sparkling wine the perfect match even for the most savoury dishes.

Vigneti Gallina e Starderì - Comune di Neive

Vineyards Gallina and Starderì - Municipality of Neive

Vitigno 100% Nebbiolo

Grape variety 100% Nebbiolo

Vinificazione Vendemmia manuale alla fine di Agosto. Breve macerazione a contatto con le bucce e fermentazione a temperatura di 16 °C. Il 20% del vino matura in fusti di Rovere. Presa di spuma nella primavera successiva alla vendemmia e maturazione sui lieviti di circa 20 mesi.

Vinification Manual harvesting in late August. Short maceration with skin contact and fermentation at 60 °F. Ageing of 20% wine in oak barrels. Bottle fermentation in the next spring and about 20 months ageing on yeast.

Degustazione colore rubino scarico, naso fruttato, con note di lampone e fragola di bosco. Grande bevibilità con giusta freschezza e retrogusto asciutto. Grande persistenza.

Tasting notes pale ruby red colour. Fruity nose with raspberry and wild strawberry notes. A very pleasant and fresh wine with dry long and intense aftertaste.

Epoca di beva Tra 3 e 24 mesi dalla sboccatura.

Best drunk from 3 up to 24 months after disgorging.

Temperatura di servizio: 7-9 °C

Serving temperature 45-48 °F

Abbinamenti

Una "bolla" conviviale da provare con *appetizer* saporiti, pesci affumicati, salumi, carne alla griglia.

Pairings

A sparkling wine perfect for parties. It accompanies hearty appetizers, smoked fish, Italian cold cuts, barbecued meat

