

# CASINA BRIC

## NEBBIOLO D'ALBA SPUMANTE BRUT ROSÉ

Piemont , Italie



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Gianluca Viberti

**Millésime** NM

**Appellation** Spumante d'Alba DOC

**Lieu, Lieux-Dits** Alba + Guarene

**Sols** Argilo-sablonneux

**Altitude Des Vignes** 300 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Sud-Est

**Cépages** 100% Nebbiolo

**Viticulture** Biologique, en attente de certification

**Palissage** Guyot

**Pi/Hect** 4 000 pi/ha

**HI/Hect** 55 hl/ha

**Vendanges** Manuelle dans de petits caisses de 20 kg la première semaine de septembre. Frigo 5 degrés quelques jours

**Vinification** Pressurage doux des raisins entiers sans égrappage. Fermentation du moût pendant 15/20 jours à une température contrôlée de 16-18 °C. Seconde fermentation sur lies dans des réservoirs sous pression (méthode Martinotti), durant 8 à 12 mois

**Levures** Indigènes

**Élevage** En bouteille durant 6 à 12 mois

**Alcool** 12% alc./vol.

**Sulfites** 25 mg/l

**Sucre** 8 g/l

**Acidité** 6.5 g/l

**Couleur** Rose antique délicat

**Dégustation** Bulles fines et persistantes. Nez floral rappelant les roses sauvages et la fleur de pêche. Frais et doux en bouche avec la complexité typique du cépage.

**Température De Service** 10°C

BOIRES