

NEBBIOLO D'ALBA DOC SPUMANTE ROSÉ NEBIÓ



WWW.RAPALINO.COM

DENOMINAZIONE Vino Spumante di Qualità PERIODO VENDEMMIA Settembre

COLORE E TIPO Rosato; Metodo Classico Pas Dosé AFFINAMENTO In bottiglia sugli lieviti per 36 mesi

VITIGNO Nebbiolo TEMPERATURA DI SERVIZIO 8 °C

ZONE DI PRODUZIONE Alba

ESPOSIZIONE Sud

GRADAZIONE ALCOLICA 13,50%

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco in vasche d'acciaio a temperatura controllata; sosta 6 mesi su fecce fini in vasca d'acciaio con batonnage settimanale prima della seconda fermentazione in bottiglia.

NOTE DEGUSTAZIONE Rosa scarico molto tenue, al naso presenta sentori di petali di rosa, mela rossa matura, liquerizia, erbe di campo; la beva è netta, fresca, ricorda la mandorla e la mela surmatura, con un finale molto lungo che tiene alta la freschezza fino alla fine.

ABBINAMENTI SUGGERITI Si sposa bene con salumi artigianali, antipasti elaborati e succulenti, risotti alla milanese o spaghetti rossi allo scoglio.

NOTA DI MARCO *Ho esercitato la mia migliore pazienza aspettando che questo vino fosse finalmente pronto alla sboccatura*



AZIENDA AGRICOLA RAPALINO F.LLI NEVIGLIE (CN) PIEMONTE ITALIA



RAPALINO