



BRUT ROSÉ “NÓNAPIA”

CHF 16.90

Colore salmone con sfumature aranciate, spuma intensa ed evanescente, perlage fine, continuo, persistente. Al naso prevalgono note fruttate di confettura di fragola, lampone e ribes rosso passito, completate da una severa sensazione tostata di crosta di pane. In bocca è pieno, armonico, stimolante; la spalla acida è in equilibrio sulla morbidezza alcolica. Al retrogusto richiama le percezioni fruttate, veicolate da una componente carbonica ben amalgamata.

Spumante Metodo Classico brut rosé, vinificato per la Tenuta Ronchetti SA – Svizzera

Vigneti: Comune di Barbaresco, nella Menzione Geografica “Ronchi”.

Anni d’impianto: dal 1985 al 2016

Vitigno: Nebbiolo 100%

Esposizione: Est Suolo: terreno calcareo argilloso su scheletro marnoso.

Vendemmia: le uve vengono raccolte a mano generalmente tra fine agosto e inizio di settembre.

Vinificazione: si avvia con la diraspatura dei grappoli e la pressatura soffice. 3-4 ore in pressa e basta, la fermentazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata di circa 16-18° C.

Elaborazione: nel mese di maggio dell’anno successivo alla vendemmia il vino base viene messo in bottiglia con l’aggiunta di zuccheri e fermenti per la fermentazione secondaria. Riposa sui lieviti per almeno 36 mesi. Seguono la sboccatura con l’aggiunta del liquore di dosaggio e un adeguato affinamento in bottiglia.

Abbinamenti: uno spumante di struttura, con il quale si può osare a tavola ben oltre l’aperitivo. Ideale abbinato al pesce di grande taglia, al forno o stufato, alle zuppe di pesce così come ai pesci affumicati, ai salumi nobili di lunga stagionatura.

Servizio: si consiglia di servirlo in calice a flûte attorno a 6-8° C di temperatura.

Conservazione: conservare a bottiglia coricata, al buio e lontano da vibrazioni e sbalzi di temperatura.

