

BETTINI



METODO CLASSICO

Spumante Brut Rosè Nebbiolo

Un rosè che guarda alla montagna con eleganza.

Prodotto secondo il Metodo Classico da uve Nebbiolo vinificate in rosato, interpreta il lato più raffinato e sorprendente del vitigno. Delicato nel colore, fine nella trama e dinamico nel sorso, esprime sfumature autentiche e identitarie dei luoghi in cui nasce, che uniscono freschezza, agilità, equilibrio e fascino.

DESCRIZIONE

Uve	Nebbiolo 100%
Zona di produzione	Vigneti situati nei Comuni di Teglio
Esposizione e altitudine	A sud, tra 400-600 metri s.l.m.
Caratteristiche del terreno	Sabbioso, limoso, subacido
Sistema di allevamento	Guyot
Vendemmia	Manuale a ottobre
Vinificazione	La fermentazione avviene in vasca in acciaio inox. La base spumante rimane in acciaio fino alla primavera successiva; in questo periodo si procede con la fase del tiraggio e successivamente il vino riposa sui propri lieviti per 30-36 mesi.
Perlage	Continuo e minuto con spuma fine ed abbondante
Temperatura di servizio	10° C

ALTRE INFORMAZIONI

Colore	Rosa confetto
Profumo	Intenso, sottile, tipico
Sapore	Secco, di grande vivacità, squisita freschezza e fragranza



Casa Vinicola F.lli Bettini s.n.c.

Via Nazionale, 68 - 23036 S. Giacomo di Teglio (SO) | Tel. +39 0342 786068 | Fax +39 0342 786535
info@vinibettini.it | www.vinibettini.it | P. iva 00530840149 | N. REA SO 39253