



LA CROTTA DI VEGNERON



QUATREMILLEMÈTRES
VINS D'ALTITUDE

LA CROTTA DI VEGNERON
Coop. Agr.
Via Circonvallazione 3
11023 CHAMBAVE (AO) Italia

tel +39 0166 46670
fax +39 0166 46543
e-mail info@lacrotta.it
www.lacrotta.it

4478 "Nobleffervescence"®

È uno spumante che ha origine da uve Pinot in purezza, provenienti da un unico vigneto. L'altitudine e l'esposizione a sud-ovest ci regalano una materia prima con un equilibrio acido perfetto. Il colore ramato arriva dal breve contatto con le bucce che si ha durante lo sgrondo statico in pressa. Il mosto-fiore viene poi vinificato in acciaio a basse temperature. La presa di spuma segue il protocollo del metodo classico con una sosta sui lieviti mai inferiore ai 24 mesi.



Qualifica

Vino spumante di qualità 4478 Nobleffervescence Brut

Zona di produzione

Vigneti in esposizione sud alla quota altimetrica di 750 m slm

Terreno

La scelta dei vigneti per la produzione di questa interpretazione del vitigno Pinot non è causale. Identificare i giusti territori e le giuste esposizioni significa dotare di precursori aromatici le uve e determinarne il giusto equilibrio acido

Vitigni

100% Pinot

Numero ceppi per ettaro

8000

Forma di allevamento

Cordone speronato

Resa per ettaro

9000 kg

Vendemmia

Ultima decade di agosto, prima decade di settembre

Vinificazione e presa di spuma

In acciaio, con fermentazione bassa temperatura. La presa di spuma viene effettuata secondo il protocollo a Metodo Classico

Vista

Paglierino con tenui riflessi dorati. Perlage fine e persistente

Olfatto

Sentori olfattivi che si aprono con una dolce sensazione di fiori e glicine, seguono degli avvolgenti profumi di frutti rossi e bon bon inglese. Nota di pain brioche

Gusto

La struttura è cremosa, sorretta da un'ottima mineralità, riprende in chiusura le piacevoli sensazioni di frutta rossa

Temperatura di servizio

8/12 °C

Abbinamenti

Formaggi a pasta molle, pesce crostacei