



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA

**“M.C.”
METODO CLASSICO
BRUT ROSE’**



Epoca della vendemmia (raccolta a mano): fine agosto prima settimana di settembre

Zona di produzione: vigneti nei comuni di Castagnito

Terreno: marne calcaree ricche in sabbia grossolana

Annata: S.A.

Vitigno: Nebbiolo (100%)

Età media del vigneto: 30 anni

Altitudine dei vigneti: 300 m s.l.m.

Vinificazione: pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore. Decantazione statica e a seguire fermentazione alcolica in acciaio per 20 giorni. Nella primavera successiva si procede al “tirage” aggiungendo zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie permarranno per 20 mesi in locali a temperatura controllata per svolgere la lenta seconda fermentazione, successivamente verrà effettuato il “dégorgment” con l’aggiunta di una piccola dose di “liqueur de tirage”.

Invecchiamento: minimo 20 mesi

Gradazione alcolica: 12% vol

Colore: rosa antico con riflessi aranciati. Perlage fine e persistente

Bouquet: ampio e fruttato con note di bacche rosse e crosta di pane.

Sapore: secco e di buona struttura. In bocca risulta un’ampia persistenza aromatica

Residuo zuccherino: 4/5 g/l

Abbinamento: a tutto pasto o come aperitivo, con pesci, ostriche e crostacei. Ottimo con risotti allo spumante e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10 gradi