

NATUSIA

METODO CLASSICO



Uve: raccolte a mano in piccole cassette e provenienti esclusivamente dai vigneti coltivati a Bubbio, provincia di Asti, da Colombo in alta collina oltre i 250 m.s.l.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 5200 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 110 quintali.

Resa uve in vino: 55%.

Tecnica di produzione: dopo la raccolta segue una pressatura molto soffice. Il mosto fiore viene sottoposto ad una chiarifica statica, successivamente avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata (13 - 14 °C) in serbatoi inox. La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico per circa 50-60 giorni nelle fresche cantine sotterranee di Colombo, con successiva permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 24 mesi. Remuage tradizionale su pupitre e dégorgement à la glace. Segue un ideale periodo di affinamento in bottiglia.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi, il perlage è minuto, serrato e persistente.

Profumo: fine e complesso, si esprime con sentori floreali di frutta a polpa bianca.

Sapore: si presenta elegante molto sapido con grande equilibrio e ottima persistenza.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Acidità totale: 6,5 g/l.

Zucchero residuo: 4-5 g/l.

Estratto secco: 19,4 g/l.

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C.

Enologo: Riccardo Cotarella.

Enologo di cantina: Daniele Carboni.



COLOMBO