

# NATUSIA

METODO CLASSICO



**Uve:** Blend 60% Pinot Nero e 40% Chardonnay raccolte a mano in piccole cassette.

**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 migliore 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 12 mesi. Remuage tradizionale su pupitres 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, si completa con sfumature di mandorla e miele d'acacia.

**Sapore:** si presenta elegante, sapido, minerale e di armonica struttura con grande equilibrio e ottima persistenza.

**Grado alcolico:** 12,5% vol.

**Acidità totale:** 5,27 g/l.

**Zucchero residuo:** 7,7 g/l.

**Estratto secco:** 17,1 g/l.

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C.

**Enologo:** Riccardo Cotarella.

**Enologo di cantina:** Daniele Carboni.



## COLOMBO

Colombo Antonio e Figli - Soc. agr. semplice - Reg. Cafra 172/B - Bubbio, 14051 (Asti) Italia  
Tel. e fax +39.0144.852807 - info@colombovino.it - www.colombovino.it