

NATUSIA

METODO CLASSICO

PIEMONTE DOC SPUMANTE MILLESIMATO
EXTRA BRUT



Uve: Cuvée 60% Pinot Nero e 40% Chardonnay vendemmiate a mano in piccole cassette.

Sistema di allevamento: Guyot.

Terroir: Località Val Bormida, Comune di Bubbio, Langa Astigiana.

Terreno: marna, argilla, sabbia.

Densità di impianto: 5200 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 110 quintali.

Resa uve in vino: 55%.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Acidità totale: 7,0 g/l.

Zucchero residuo: 4,0 g/l.

Estratto secco: 17,1 g/l.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Enologo: Riccardo Cotarella.

Enologo di cantina: Daniele Carboni.

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 e successivamente ideale periodo di affinamento in bottiglia.

Colore: giallo paglierino, luminoso e cristallino, che si accende di vividi riflessi verdi. Le bollicine, fini e numerose, salgono in una catena ininterrotta, creando un perlage serrato e persistente.

Profumo: un bouquet aromatico, fine e complesso, che seduce il naso con una prima impressione di fiori bianchi, come l'acacia e la margherita e frutta a polpa bianca croccante. A seguire, emergono sfumature più dolci e avvolgenti, che evocano la mandorla tostata e le note delicate del miele d'acacia.

Sapore: in bocca si sprigiona un gusto elegante, sapido e minerale, che avvolge il palato con un'armoniosa struttura. L'equilibrio tra la freschezza e la morbidezza regala un'esperienza gustativa appagante e di buona complessità. Il retrogusto è persistente, con note di mandarino maturo e ananas, mela e pera.

In conclusione, un sentore di pane tostato e mandorla.



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