



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

METODO CLASSICO ROSÈ VILLOTT



VITIGNO

100% Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve di questo vino provengono dalle colline di Serralunga d'Alba. L'esposizione dei vigneti in zone collinari di media altezza e la composizione del terreno (marna calcarea) garantiscono la produzione di uve di alta qualità. La resa per ettaro è di 60 ettolitri.

VINIFICAZIONE

L'uva è raccolta a mano poco prima della maturazione. Si pressa direttamente in modo soffice, dopo un breve contatto con le bucce. La prima fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a bassa temperatura.

AFFINAMENTO

La presa di spuma avviene in bottiglia, con l'aggiunta di lieviti selezionati. Il contatto con i lieviti è di minimo 18 mesi; dopo di ciò le bottiglie vengono degorgiate e rabboccate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosa brillante, il perlage fine e la spuma persistente. Al naso ricorda la crosta di pane, la rosa, la viola e la ciliegia. In bocca è piacevolmente fresco, grazie alla buona acidità. La struttura è tipica del Nebbiolo.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Spumante nobile, bene accompagna aperitivi con pesce, frutti di mare, antipasti magri anche di carne e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 C°.