

“Attilio Ghisolfi” Spumante Metodo Classico - Extra Brut -

Ottenuto dai nostri vigneti in Monforte d'Alba da uve Pinot Nero 60% e Nebbiolo 40%, è la novità dell'azienda che ha deciso di affrontare questa sfida adottando nuove forme di vinificazione alla tradizionalita' del vitigno Nebbiolo.

Quota altimetrica: 300/350 m. slm.

Densità d'impianto: 5500 piante/ha.

Terreno: marnoso, bianco tufaceo.

Zuccheri residui: 3g/l

Vinificazione: le uve (notoriamente a bacca nera) vengono vinificate in bianco con una pressatura soffice e selezionando la prima frazione di sgrondato che non presenta colorazione. Terminata la fermentazione, il 20% viene affinato in tonneaux da 500 Litri. Dopo 6 mesi segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento per la rifermentazione in bottiglia.

Dopo una permanenza su lieviti per 54 mesi si procede con il remuage manuale e la sboccatura con l'aggiunta 3 g/l di zucchero.

Temperatura di servizio: 7-9° C.

Bottiglie prodotte: 4.000

