

## Neblù – Brut Nature Rosé Metodo Classico – Vino spumante di qualità



**Vitigno:** Rosé, varietà internazionale a bacca nera 60%, Neblu 40% (varietà autoctona a bacca nera)

**Tipologia:** Metodo Classico Brut Nature Rosé

**Zona di produzione:** Les Cretes di Aymavilles

**Terreno (tipo, esposizione, altimetria):** morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizione a sud, nord, est e ovest. Altitudine 650 metri s.l.m.

**Primo anno di produzione:** 2005.

**Bottiglie annue prodotte:** 6.400 bott.

**Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa:** 1,5 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ritocchino. Resa 10.000 kg/ha.

**Vendemmia:** manuale, fine agosto.

**Vinificazione:** Criomacerazione in pressa delle uve a grappolo intero di 5 ore e successiva pressatura soffice, fermentazione di 12 giorni a temperatura controllata (14 °C). Spumantizzazione con Metodo Classico e affinamento “sur lies” di 30 mesi.

**Note sensoriali:** Brillante, rosa antico. Perlage fine e persistente, al naso fruttato con sentori di ciliegia, ribes e piccoli frutti rossi; crosta di pane in chiusura. In bocca secco, fresco e sapido, con finale persistente.

**Abbinamenti consigliati:** Crudités di pesce e crostacei, guazzetto di aragoste, pesce azzurro in tempura; tartare di cervo, salumi, formaggi di breve stagionatura.

**Curiosità:** Il Neblu è un vitigno autoctono valdostano a bacca nera, tradizionalmente vinificato in Vino Rosso, secondo il disciplinare valdostano. Dal 2005 Les Cretes ne ha avviato la vinificazione in spumante, dando vita ad un metodo classico unico nel suo genere.

**Temperatura di servizio:** 6/8 °C.

**Bicchiere consigliato:** tulipano

