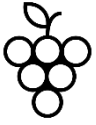


La Spia

Brut “Novantanove” 2020 BIANCO - IGT Alpi Retiche



100% Nebbiolo (*Chiavennasca*) della vendemmia 2020.



Le prime uve di Nebbiolo della vendemmia raccolte in piccole cassette nelle vigne di Berbenno.



Esposizione a sud
350 - 400 m s.l.m.



Dopo 8 mesi in acciaio, viene effettuata una seconda fermentazione in bottiglia con affinamento per 33 mesi sui lieviti.

È un metodo classico dosaggio zero, o Pas dosé: con i suoi 3 grammi di zucchero residuo per litro rappresenta l'essenza più pura delle bollicine ed è l'espressione più autentica del nostro territorio.



Il Nebbiolo vinificato in bianco e spumantizzato regala delle buone note minerali: l'effetto dei lieviti inizia a farsi sentire, soprattutto nelle note di agrumi e di crosta di pane. La buona acidità ne aiuta la beva.



Temperatura di servizio:
8° C, servito in Flûte

Produzione millesimato 2020:

4650 bottiglie, con presa di spuma effettuata a giugno 2021, da 0,75 litri così suddivise:



- 1000 bottiglie con 12 mesi sui lieviti, esaurito;
- 1550 bottiglie con 21 mesi sui lieviti, esaurito;
- **1800 bottiglie con 33 mesi sui lieviti, attualmente in vendita;**
- 300 bottiglie in affinamento sui lieviti, futura riserva.



Prima annata di produzione: 2019

Il nome del vino ha due significati: in ogni vigna, specialmente in quelle più vecchie, abbiamo stimato che circa l'1% delle viti sono vecchi vitigni autoctoni, principalmente Rossola e Pignola. Il 99% è dunque Nebbiolo. L'obiettivo per ogni annata di spumante, bianco e rosè, sarà di avere una piccola Riserva che rimarrà per ben 99 mesi sui lieviti.



La Spia SRL Società Agricola

Strada privata Carlo Buzzi 78, Castione Andevenno (SO)

www.laspia.wine – info@laspia.wine – 0342 1892250 – 351 3340321