

La Spia

Brut “Novantanove” 2021 ROSÈ - IGT Alpi Retiche



100% Nebbiolo (*Chiavennasca*) della vendemmia 2021.



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



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



A seguito della vinificazione in bianco del Nebbiolo, viene effettuato un veloce passaggio sulle stesse bucce dell'uva per ottenere il colore rosa. Dopo 5 mesi di stabilizzazione in acciaio è stata effettuata la presa di spuma per la rifermentazione in bottiglia. I lieviti sono stati espulsi dalla bottiglia dopo 24 mesi per questa prima versione, aggiungendo un dosaggio di 3 g/L di zucchero.



Dal colore aranciato, color buccia di cipolla dorata. Perlage fine e persistente. Acidità spiccata e buone sapidità e mineralità. Sono facilmente ritrovabili al naso gli agrumi, che spaziano dalla buccia di limone al bergamotto, e le note di mela, fieno e croste di pane.



Temperatura di servizio:
8° C, servito in Flûte



Prodotte 3554 bottiglie da 0.75 e 150 magnum:
- 600 bottiglie degorgiate a marzo 2024 con 24 mesi sui lieviti;
- 2954 bottiglie ancora sui lieviti.



Prima annata di produzione: 2021

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.

