

CASINA BRIC 460

Nebbiolo d'Alba Spumante Rosé DOC

Nebbiolo 100%

Italie, Piémont



Propriété Casina Bric de 10 Ha de Gianluca Viberti partenaire historique de Dionis. En effet Gianluca s'est agrandi dernièrement en acquérant 5 ha de nouvelles vignes dans la zone d'Alba (Nebbiolo et Arneis).

La vendange manuelle a lieu début septembre dans des cagettes de 20kgs. Fermentation en cuve inox à température contrôlée sans éraflage pendant 15 jours, puis 2^{ème} fermentation en autoclave pendant 8 à 12 mois (méthode Martinotti ou Charmat) pour la prise de mousse. Enfin l'élevage se termine par une période de 6 à 12 mois en bouteille avant commercialisation.

Le vin présente une robe « vieux » rose. Au nez on découvre des arômes floraux de rose et fruités avec des notes de fleur de pêcher.

En bouche, il est frais et doux, mais avec le temps il montre une réelle complexité, typique du Nebbiolo.

Ce vin est une nouvelle création de Gianluca qui enchantera les papilles ! Définitivement un vin à part dans le monde des bulles !

Alcool : 12%

Servir à 12°C

Ce vin sera parfait à l'apéritif mais pourra également accompagner des plats à base de poisson, et même tout le repas surtout en période estivale.