CUVÉE NEGRI

SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT

La Cuvée è una grande espressione di qualità, eleganza e finezza dell'azienda Nino Negri. Prodotto in piccole quantità a partire dal 1979 è dedicato a Carlo Negri, figlio del fondatore e tra i primi enologi italiani. E' ottenuto con il metodo classico ed elaborato direttamente nelle cantine di Chiuro.

LE UVE
Vitigni prevalentemente a bacca bianca.

VENDEMMIA
Fine estate .

VINIFICAZIONE E SPUMANTIZZAZIONE
Alla pressatura soffice delle uve segue la decantazione statica del mosto. Il mosto limpido viene avviato alla fermentazione alla temperatura di 18 gradi. Al termine della fermentazione il vino sosta sulle fecce fini per almeno sei mesi. Nel mese di giugno viene effettuata la presa di spuma.

AFFINAMENTO
Almeno 9 mesi sui propri lieviti. Sulla retro etichetta è indicata l'epoca di sboccatura, che segna il termine dell'elaborazione del metodo classico.

NOTE ORGANOLETTICHE
Perlage a grana minuta, serrata e persistente. Profumo fine e bene espresso, con netta fragranza di crosta di pane e con piacevoli sentori di mela e foglia verde di alloro. Sapore secco, pieno, sapido e pulito, molto elegante, a lungo persistente.

RESIDUO ZUCCHERINO
5 gr/l.

CONSERVAZIONE OTTIMALE
Tre anni dal dégorgement.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Come aperitivo e con tutti i cibi delicati (esclusa la pasticceria).

ALLERGENI: Contiene solfiti.