

Metodo Classico Nebolè

Questo vino rappresenta il sogno di Cinzia e Massimo, realizzato dal 2010. Nebolè è un progetto, un'idea, un vino. La sua anima affonda le proprie radici nella tradizione del vitigno più nobile e diffuso in Piemonte ed è il frutto innovativo e sorprendente di una ricerca rigorosa applicata al grappolo. Dalla punta dei grappoli, vinificate in bianco, dai vigneti più vocati, nasce Nebolè, vino spumante che riposa sui lieviti per minimo 46 mesi. La delicata tannicità, sposa le finissime bollicine del perlage in una nebbia fitta color platino.



Scopri i premi ricevuti

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:

Colore giallo paglierino brillante, perlage persistente con finissime e numerosissime bollicine.

Olfattivo:

Naso aristocratico di Pasticceria, crema di nocciole crosta di pane e caffè appena macinato. Sullo sfondo dettagli vegetali che riportano alla mela e al pompelmo e fiori ancora fragranti.

Gustativo:

Tonico al palato gradevole graz corroborante spinta acida e alla proveniente dai terreni rocciosi