



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

Spumante Metodo Classico Extra Brut

Ottenuto dai nostri vigneti in Monforte d'Alba da uve Pinot Nero 60% e Nebbiolo 40%, è una novità dell'azienda che ha deciso di affrontare questa sfida adottando nuove forme di vinificazione rispetto a quella tradizionale del vitigno Nebbiolo.

Varietà: 40% Nebbiolo e 60% Pinot Nero

Quota altimetrica: 300/350 m. slm.

Densità d'impianto: 5400 piante/ha.

Terreno: marnoso, bianco tufaceo.

Vinificazione: le uve a bacca nera vengono vinificate in bianco con una pressatura soffice e selezionando la prima frazione di sgrondato che non presenta colorazione. Terminata la fermentazione, il 20% viene affinato in tonneaux da 500 Litri e la restante parte in vasche in acciaio INOX.

Seconda fermentazione: Dopo 6 mesi segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento per la rifermentazione in bottiglia. La peculiarità di questo vino è che per tutta la fase di vinificazione non vengono aggiunti solfiti. Dopo una permanenza su lieviti per 84 mesi si procede con il remuage manuale, la sboccatura e l'aggiunta della "liqueur" (3 g/l di zucchero e un piccolo dosaggio di solfiti per proteggere il vino in questa delicata fase).

Zuccheri residui: 3g/l

Temperatura di conservazione: tra i 13° e i 15°

Temperatura di servizio: 7-9° C.

Abbinamenti: ideale per aperitivi, piatti a base di pesce e ostriche

Bottiglie prodotte: 4.000

Annata: 2014





ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

Spumante Metodo Classico Extra Brut

Obtained by our vineyards in Monforte d'Alba by Pinot Noir 60% and Nebbiolo 40%, it is a news of the winery that has decided to face this challenge by adopting new forms of vinification compared to the traditional one of the Nebbiolo grape.

Grape Variety: 40% Nebbiolo and 60% Pinot Noir

Altitude: 300/350 m. asl.

Planting density: 5400 vines/ha.

Soil: marly and white tuffaceous.

Vinification: white vinification of red grapes, with soft press and selecting the first decanting without color. At the end of fermentation the 20% of the wine is aged in 500 liter tonneaux and the other 80% in stainless still tanks.

Second fermentation: After 6 months follows the assembly and bottling for the refermentation in the bottle. The peculiarity of this wine is that no sulphites are added throughout the vinification phase. After a stay on the lees for 84 months, we proceed with manual remuage, disgorgement and addition of "liqueur" (3 g / l of sugar and a small amount of sulphites to protect the wine in this delicate phase).

Sugar contents: 3 g/l

Storage temperature: between 13° and 15 °C

Service Temperature: 7-9°C.

Parings: nice as aperitif, sea food, oysters.

Bottles produced: 4.000

Vintage: 2014

