



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA



Spumante Metodo Classico Extra Brut

Ottenuto dai nostri vigneti in Monforte d'Alba da uve Pinot Nero 40% e Nebbiolo 60%, 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: 60% Nebbiolo e 40% Pinot Nero

Età vigneto: 5-30 anni.

Densità d'impianto: 5400 piante/ha.

Quota altimetrica: 300/350 m. slm.

Esposizione: Nord/Nord-Ovest.

Terreno: marnoso, calcareo.

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. La peculiarità di questo vino è che per tutta la fase di vinificazione non vengono aggiunti solfiti.

Seconda fermentazione: Dopo 6 mesi segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento per la rifermentazione in bottiglia. Dopo una permanenza su lieviti per 9 anni si procede con il remuage manuale, la sboccatura e l'aggiunta della "liqueur" (2 g/l di zucchero e un piccolo dosaggio di solfiti per proteggere il vino in questa delicata fase).

Zuccheri residui: 2 g/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: 5.000 circa.





Spumante Metodo Classico Extra Brut

Obtained by our vineyards in Monforte d'Alba by Pinot Noir 40% and Nebbiolo 60%, 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: 60% Nebbiolo and 40% Pinot Noir

Age of the vineyard: 5-30 years.

Planting density: 5400 plants/ha.

Altitude: 300/350 m. asl.

Exposure: West/North-West.

Soil: Marly, calcareous.

Vinification: The black berried grapes are vinified in white with a soft pressing and selecting the first fraction of drained wine which has no colouration. Once fermentation is complete, 20% is aged in 500 liter tonneaux and the remainder in stainless steel tanks. The peculiarity of this wine is that sulphites are not added throughout the vinification phase.

Second fermentation: After 6 months, blending and bottling follows for refermentation in the bottle. After a stay on the lees for 9 years, manual remuage is carried out, disgorgement and the addition of the "liqueur" (2 g/l of sugar and a small dosage of sulphites to protect the wine in this delicate phase).

Sugar contents: 2 g/l

Storage temperature: Between 13° and 15 °C

Service Temperature: 7-9°C.

Parings: Nice as aperitif, sea food, oysters.

Bottles produced: Approximately 5.000.

