



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA



Spumante Metodo Classico Extra Brut

Ottenuto dai nostri vigneti in Monforte d'Alba da 100% di uve Nebbiolo, è una novità dell'azienda che ha deciso di affrontare questa sfida adottando nuove forme di vinificazione rispetto a quelle più tradizionali usate per i vini rossi.

Vitigno: 100% Nebbiolo.

Età media del vigneto: 16 anni.

Densità d'impianto: 5400 piante/ha.

Quota altimetrica: 300/350 m. slm.

Esposizione: Nord/Nord-Ovest/Sud-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 acciaio INOX.

La peculiarità di questo vino è che per tutta la fase di vinificazione vengono adottate procedure estremamente naturali, senza aggiunta di solfiti e sfruttando esclusivamente le proprietà antiossidanti del vitigno.

Seconda fermentazione: Dopo 6 mesi segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento per la rifermentazione in bottiglia.

Dopo una permanenza su lieviti di 24 mesi si procede con il remuage manuale, la sboccatura e l'aggiunta della "liqueur".

Dosaggio Zuccheri: 2 g/l.

Temperatura di conservazione: Tra i 13 e i 15°C.

Temperatura di servizio: 7-9° C.

Abbinamenti: Ideale per aperitivi, piatti a base di pesce, crostacei e molluschi.

Bottiglie Prodotte: 4.000 circa.





Spumante Metodo Classico Extra Brut

Obtained from our vineyards in Monforte d'Alba from 100% Nebbiolo grapes, it is a new product from the company, which has decided to address this challenge by adopting new winemaking methods compared to the more traditional ones used for red wines.

Grape Variety: 100% Nebbiolo.

Average age of Vineyards: 16 years.

Planting density: 5400 plants/ha.

Altitude: 300/350 m. asl.

Exposure: North/North-West.

Soil: Marly, calcareous.

Vinification: The red grapes are vinified as a white wine with a gentle pressing and the first fraction of the drained must that is colorless is selected.

After fermentation, 20% is aged in 500-liter tonneaux and the remainder in stainless steel.

The distinctive feature of this wine is that extremely natural procedures are used throughout the entire vinification process, without the addition of sulfites and exploiting exclusively the antioxidant properties of the grape variety.

Second fermentation: After six months, the wine is assembled and bottled for secondary fermentation in the bottle.

After 24 months of maturation on the lees, the wine is manually riddled, disgorged, and the liqueur is added.

Sugar Dosage: 2 g/l

Storage temperature: Between 13° and 15 °C

Service Temperature: 7-9°C.

Parings: Ideal for aperitifs, fish-based dishes, shellfish and molluscs.

Bottles Produced: About 4.000.

