

## Neblù - Spumante Brut Metodo Classico



**Vitigni:** Neblou 100%, autoctono rosso.

**Zona di produzione:** varie nei comuni di Aymavilles (AO) e St. Pierre (AO).

**Terreno (tipo, esposizione e altimetria):** Morenico, sciolto, sabbioso, in pendenza, con esposizione a sud, nord, est e ovest. Altitudine 500/650 metri s.l.m. .

**Anno di prima produzione:** 2005.

**Superficie, forma di allevamento, densità di impianto:** 0,3 Ha, sistema a Guyot; 7.500 piedi per ettaro, filari a ritocchino. Resa 10.000 Kg/Ha.

**Vendemmia:** manuale, inizio settembre.

**Vinificazione:** vinificazione con breve macerazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata (18- 20 °C. ). Spumantizzazione secondo metodo classico con permanenza di 10 mesi "sur Lies".

**Bottiglie annue prodotte:** 1.500.

**Note gustative:** brillante giallo paglierino, con riflessi rosati. Al naso sfumature di lievito, pesca e fiori. Al gusto sapido e fresco. Perlage fine e persistente. Acciaio. Brut Metodo classico.

**Abbinamenti:** adatto ad aperitivi, antipasti e primi piatti a base di pesce, pesce, crostacei, flans, carni bianche, formaggi.

**Temperatura di servizio:** 8 °C

**Curiosità:** il Neblou nella tradizione valdostana è vinificato in rosso. Dal 2005, Les Crêtes, in collaborazione con l'Istituto Agrario regionale di ricerca, ne ha avviato la vinificazione in Spumante con risultati interessanti, dando vita ad un prodotto particolare, unico nel suo genere.

**Bicchiere consigliato:** Tulipano

