

## Rebàn Metodo Classico Pas Dosé



**Vitigno:** Bianco, 100% varietà tradizionale.

**Zona di produzione:** Les Cretes e Coteau di Aymavilles, Pompiod.

**Terreno (tipo, esposizione, altimetria):** Morenico sabbioso, sud ovest, 650 mt s.l.m.

**Primo anno di produzione:** 2018

**Bottiglie annue prodotte:** 3.300

**Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa:** 1 ha, Guyot, 70 ql/ha.

**Vendemmia:** manuale, fine settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione di 8-10 giorni in acciaio a temperatura controllata. Il 40% del totale è destinato ad una fermentazione malolattica. Spumantizzazione con Metodo classico, 9 mesi in acciaio "sur lies". Sosta 42 mesi sui lieviti, prodotto millesimato e non dosato.

**Note sensoriali:** brillante dal finissimo perlage, Spettro olfattivo intenso, in apertura con note di cedro e susina accompagnate da delicati ricordi floreali e minerali su sfondo di crosta di pane. Palato coerente e verticale con slancio sapido che riporta equilibrio e tensione. Finale fresco e armonioso.

**Abbinamenti consigliati:** Gnocchetti con trota salmonata ai profumi di timo al limone.

**Curiosità:** il Rebàn (in dialetto valdostano "nastro"), nasce per celebrare un momento speciale, sigillandolo. È un Metodo Classico di grande espressione del territorio di montagna; si tratta di una bollicina inedita di Petite Arvine, vinificata in purezza, a tiratura limitata, che sposa il suo quadro acido importante con una grande eleganza.

**Temperatura di servizio:** 4° - 6° C

**Bicchiere consigliato:** Tulipano

