



## BRUT NATURE

### Denominazione:

Vino Spumante di qualità Rosè

### Provenienza:

Comune di Barbaresco.

### Vinificazione:

Le uve appena raccolte in ceste vengono messe in una cella frigo alla temperatura di 0°C e 80% di umidità per 10 giorni circa. In questo processo avviene una leggera macerazione all'interno dell'acino dove il colore ed i profumi si trasferiscono in parte dalla buccia alla polpa in maniera che al momento della pressatura vengano maggiormente preservati.

Segue una soffice pressatura senza alcuna macerazione per evitare l'estrazione di tannini che potrebbero influire negativamente nella fermentazione in bottiglia.

Dopo la prima fermentazione il vino rimane in vasche di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

### Imbottigliamento:

Questa operazione viene chiamata "presa di spuma" in italiano o "prise de mousse" dove viene aggiunta una dose di zucchero e di lievito per poi imbottigliare con bidules e tappo a corona.

### Rifermentazione:

Le bottiglie vengono stoccate in orizzontale alla temperatura di 14°C affinché avvenga la seconda fermentazione o "tirage". La temperatura controllata è fondamentale per la formazione di una catena di bollicine piccole e compatte.

### Epoca di vendemmia:

si potrebbe pensare che data l'esposizione debba essere la prima vigna ad essere raccolta, ma grazie alla profondità alle quale si trovano le marne blu che trattengono i nutrienti le radici impiegheranno più tempo per assorbirli e di conseguenza compiere la maturazione fenolica, generalmente entro la seconda settimana di Ottobre.