

# NÈI

PIEMONTE DOC SPUMANTE BRUT



Tipologia:	Bianco	Altitudine dei vigneti:	180/200 m s.l.m.
Vitigni:	Chardonnay 50% Cortese 50%	Terreno:	Tipicamente sabbioso, ricco di marne arenacee
Grado alcolico:	12,5 % vol*	Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento Guyot
Temperatura consigliata:	8-10° C	Età vigneto:	Da 10 a 20 anni
Finestra di consumo:	2/3 anni	Vendemmia:	Manuale, a perfetta maturazione nella prima quindicina di settembre
Zona di produzione:	Nizza Monferrato e comuni limitrofi	Produzione x Ha:	100 Ql Ha
Esposizione dei vigneti:	Sud, sud/ovest		

\* Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI

# NEI

## PIEMONTE DOC SPUMANTE BRUT

Il Metodo Martinotti implica la fermentazione del vino in contenitori di acciaio inox sotto pressione (autoclavi) a temperatura controllata per un periodo variabile anche in funzione della qualità del prodotto finale. Come tutti i vini firmati Cantina di Nizza anche il nostro “Nei” è sinonimo di qualità pertanto rimane in autoclave oltre 6 mesi, cosa che permette di ottenere un prodotto caratterizzato da un aroma di lieviti più accentuato e dal perlage più fine.

### NOTE DEGUSTATIVE:

Un leggero e fine perlage, discretamente persistente, e delicate note di frutta a polpa bianca portano a sentori piacevolmente freschi che ritrovano una buona morbidezza e una facilità di beva unica.

### ABBINAMENTI:

Adatto come aperitivo, può essere anche un ottimo compagno per tutto il pasto con piatti semplici come gli affettati, lardo, culatello. Il nostro consiglio è di provarlo con primi piatti al sugo di pesce, come paccheri con gamberoni, o perché no anche con i secondi di carne bianca.

### VINIFICAZIONE:



### BICCHIERE DI SERVIZIO:

