



Spumante Brut da uve Pinot Nero "Neroero"

Vino nobile e pregiato Monticellese.

L'origine del Pinot Nero viene posta nella regione francese Borgogna. Etimologicamente il nome Pinot (voce fr. deriv. di pin 'pino' per la forma a pigna del grappolo) è un'uva complessa, dalla maturazione precoce e molto sensibile al terroir e al clima. Si vendemmia nella seconda metà di agosto. Il vitigno esige terreni ed esposizioni particolari: secco e Sabbioso.

Dopo la raccolta viene fatta la criomacerazione per circa 20 giorni. Seguono la pressatura e la fermentazione a temperatura controllata. Il vino ottenuto verrà imbottigliato con lieviti, al fine che fermenti molto lentamente in un "crutin" sotto terra a 15 gradi costanti. Successivamente 36 mesi di lieviti e sboccatura con rabbocco a dosaggio Zero.

Molto fresco; profumo sensibile di fiori bianchi, cannella e chiodi di garofano; molto sapido, asciutto e vellutato. Prodotto di gran pregio. Rispetta un invecchiamento, ma è ottimo bevuto giovane.

Si consiglia servire a temperatura di 8 °C accompagnando pesce, carni bianche e formaggi a muffa bianca.

Comune: Monticello d'Alba
Produzione bottiglie: 2.000
Superficie in ettari: 0.50
Altimetria in mt: 280
Nome del vigneto: Neroero
Età media delle viti: 15 anni
Esposizione del vigneto: nord-est
Tipo di terreno: Sabbioso
Sistema di allevamento: Guyot
Densità viti per ettaro: 5000
Resa in uva per ettaro: 70 ql
Periodo della vendemmia: metà Agosto

Az. Agr. "DEL ROERO" di Barbero Sergio e Figli S.S.A.
Via Umberto I, 31 - 12066 Monticello d'Alba (CN)
P.I. e C.F. 02036730048 info@maurobarbero.it
www.maurobarbero.it


MAURO BARBERO
AZIENDA AGRICOLA DEL ROERO