



Brut “Novantanove” 2020

Igt Alpi Retiche



100% Nebbiolo (*Chiavennasca*) della vendemmia 2020.



Le prime uve di Nebbiolo della vendemmia raccolte in piccole cassette nelle vigne di Berbenno.



Esposizione a sud
350 - 400 m s.l.m.



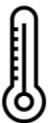
Dopo 8 mesi in acciaio, viene effettuata una seconda fermentazione in bottiglia con affinamento per 21 mesi sui lieviti.

È un metodo classico dosaggio zero, o Pas dosé: rappresenta l'essenza più pura delle bollicine ed è l'espressione più autentica del nostro territorio.



Il Nebbiolo vinificato in bianco e spumantizzato regala delle buone note minerali, di agrumi e di crosta di pane. La buona acidità ne aiuta la beva.

È la new entry della casa, spumeggiante!



Temperatura di servizio:
10 - 11 ° C, servito in Flûte



Produzione millesimato 2020:

4650 bottiglie, con presa di spuma effettuata a giugno 2021, da 0,75 litri così suddivise:

- 1050 bottiglie con 12 mesi sui lieviti, esaurito;
- **1550 bottiglie con 21 mesi sui lieviti, attualmente in vendita;**
- 2050 bottiglie in affinamento sui lieviti.



Prima annata di produzione: 2019

COMING SOON 2024:
Metodo classico 24 mesi sui lieviti Rosè

