



PIAZZO

AZIENDA VITIVINICOLA

Spumante MAsSIM Metodo Classico

- Weinberg:** verschiedene Weinberge in den Hügeln von San Rocco Seno d'Elvio bei Alba
- Zusammensetzung:** 85% Nebbiolo und 15 % Chardonnay
- Weinlesezeit:** letzte Augustdekade
- Weinbereitung:** Pressen der Trauben und Gärung in Edelstahltanks bei niedrigen Temperaturen; Zweitgärung in der Flasche nach der klassischen Methode im auf die Weinlese folgenden Jahr
- Reifung:** 10 Monate in Stahltanks
- Flaschenreife:** 10 Monate im Keller in liegenden Flaschen und 1 Monat auf dem Rüttelpult
- Alkoholgehalt:** 12,5-13%
- Schaum:** intensiv
- Perlung:** fein und nachhaltig
- Farbe:** zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen
- Duft:** elegante und fruchtige Komponenten, neben kräftigeren Noten, die an Brotkrusten und Trockenobst erinnern
- Geschmack:** trocken, vollmundig, gut nachhaltig und mit angenehm frischer Säure

