

SPUMANTE METODO CLASSICO MASSIM

Le annate più fresche regalano le uve perfette per questo spumante Metodo Classico il cui nome – MasSim – è la sintesi tra i nomi dei due figli dei titolari, Marco e Simone.

I toni eleganti, più freschi e fruttati dello Chardonnay, smorzano la struttura e l'austerità conferite dal Nebbiolo, creando così un connubio perfetto.

La spuma è intensa, il colore giallo paglierino e il perlage fine e continuo introducono alla degustazione.

I profumi sono eleganti e fruttati, accompagnati da sentori tipici che ricordano la crosta di pane e la frutta secca. Infine, il sapore, secco, pieno, di bella personalità e lunga persistenza aromatica.

Questo vino è indicato per brindare alle grandi occasioni, ma naturalmente anche per aperitivi o antipasti.

Formati disponibili: 75 cl



Vigneto: vari

Composizione: 85-90% Nebbiolo e 15-10% Chardonnay

Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto

Vinificazione e Maturazione: pressatura dei grappoli, fermentazione a basse temperature in vasche di acciaio e rifermentazione in bottiglia nell'anno successivo alla vendemmia, secondo procedimento del metodo classico. Il vino evolve per circa 10 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono altrettanti mesi in bottiglia coricata in cantine interrato e circa un mese su pupitre.

Gradazione alcolica: 12,5-13%

Spuma: intensa

Perlage: fine e persistente

Colore: giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli

Profumo: elegante e fruttato, insieme ad altri più evoluti, di crosta di pane, lieviti e frutta secca

Sapore: secco, pieno, di buona persistenza e con piacevole freschezza acida..

Abbinamento: perfetto per un aperitivo leggero ed elegante, si sposa bene anche con antipasti a base di formaggi giovani, di pesce o con un buon tagliere di affettati.