

# 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 almeno 30 mesi in bottiglia coricata in cantine interrate 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.