

# 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 figli di Marina e Franco: 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 dove il vino evolve per circa 10 mesi. L'anno successivo alla vendemmia avviene la rifermentazione in bottiglia secondo il procedimento del metodo classico. 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. ma può accompagnare bene l'intero pasto