

# 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, freschi e fruttati dello Chardonnay, smorzano la struttura e l'austerità conferite dal Nebbiolo che da parte sua apporta struttura e carattere, creando così un connubio perfetto.

**Formati disponibili:** 75 e 150 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 dorato

**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.