



# CASA GRENGHE

*San Damiano d'Asti*



## ***Brut Rosé Metodo Classico 120 mesi***

**Denominazione:** Spumante Rosé Metodo Classico

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Zona di produzione:** Piemonte, Comune di Benevello

**Resa per ettaro:** 80 q.li/h

**Età vigneto:** 15-25 anni

**Fermentazione:** le uve, sottoposte a pressatura soffice, fermentano in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 18°C, utilizzando esclusivamente i lieviti naturali presenti sulle bucce.

**Affinamento:** Rifermentazione in bottiglia 120 mesi

**Temperatura di servizio:** 5-8 °C

**Colore:** Si presenta di un elegante rosa tenue, luminoso e raffinato. La spuma è fine e persistente, mentre il perlage è estremamente sottile e continuo, segno dell'attenta vinificazione e del lungo affinamento sui lieviti.

**Profumo:** Al naso emerge un bouquet complesso e di grande finezza, frutto di ben 120 mesi di affinamento sui lieviti. Le note evolute e delicate del Nebbiolo conferiscono profondità aromatica, equilibrio e straordinaria eleganza, con sfumature raffinate che ricordano la nobiltà e la struttura di questo vitigno.

**Gusto:** In bocca si presenta strutturato e armonico, sostenuto da una freschezza perfettamente integrata che accompagna il sorso con ampiezza e profondità. Le bollicine, sottili e dal perlage continuo, conducono verso un finale lungo e

persistente, dove complessità ed eleganza trovano pieno equilibrio.

**Abbinamenti:** Perfetto con piatti di alta cucina, ostriche, crudi di pesce, crostacei, carpacci delicati e preparazioni raffinate.

**Note aggiuntive:** Questo spumante rappresenta l'espressione massima della pazienza e della maestria artigianale, con un affinamento di 120 mesi "sur lie" che ne valorizza ogni sfumatura aromatica e strutturale. Va servito in calici ampi che permettano al bouquet complesso di svilupparsi pienamente.

*Vini Pregiati del Monferrato*