

M E T O D O C L A S S I C O

NICOLA GATTA

OMBRA

Cuvée Brut

Uve

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Affinamento sui lieviti

30 lune

Vendemmia

Principalmente 2015 con una piccola aggiunta di vino riserva dell'annata 2014
conservato in vasca di cemento

Vinificazione

Bianca con spremitura soffice delle uve e fermentazione spontanea con lieviti indigeni

Anidride solforosa esogena

Ø mg/l

Anidride solforosa naturale

37 mg/l

Gusto

Brut con 7 g/l di zucchero di canna grezzo disciolto in vino,
aggiunto al momento della sboccatura