

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