



Indisciplinata

Annata: 2023

Tipologia: Metodo Ancestrale col fondo - Vino Rosato Frizzante

Alcol: 12% vol. Zuccheri residui <1g/lit

Vigneto: Valle Ceresole (0,5 Ha) Briona - Novara - Piemonte. Parcella Unica.

Resa Ettaro: 65 q.li/ha

Altitudine: 280 m SIm

Vitigni: 2/3 Uva Rara e 1/3 Nebbiolo

Terreno: Prevalentemente argilla, medio impasto.

Forma di allevamento: Guyot

Pratiche in vigna: Lotta integrata coscienziosa.

Vendemmia: Manuale in cassette, anticipata per ottenere maggiore acidità.

Vinificazione: Uve rosse vinificate in bianco. Sottrazione e contestuale congelamento di una percentuale del mosto. Il vino base svolge la fermentazione alcolica fino al termine, rimanendo sulle fecce fini in inverno. Stabilizzazione tartarica a freddo senza uso di coadiuvanti chimici nei mesi invernali. Ridosaggio del mosto in preimbottigliamento, tappatura a corona per permettere la rifermentazione in bottiglia. Imbottigliamento in primavera.

Temperatura di Servizio: 6-8 °C

Affinamento: Acciaio e Bottiglia.

Tiratura: 1200 bottiglie.

Colore: Corallo.

Profumo: Pompelmo e lampone.

Gusto: Bollicina raccordata. Ingresso pulito. Finale netto senza sbavature, leggera persistenza citrina.

Abbinamenti: Playlist Spotify in etichetta.

Packaging: Edizione limitata e numerata. Ogni bottiglia riporta una sillaba del nome del vino. La confezione da 6 bottiglie completa la scritta "Indisciplinata".

La Smeralda di Eleonora Menaggia

cantinalasmeralda.it - info@cantinalasmeralda.it
340.6987856 - Via delle Scuole, 2 - Briona (NO)