

Pèt Nato MATTO- Nebbiolo

Pétillant Naturel o Rifermentato in bottiglia

Pèt Nat o Pétillant Naturel o Naturalmente Frizzante

Nel vigneto della regione **Pinella** in Cocconato d'Asti a coltivazione Biologica certificata, vengono coltivate le uve **Nebbiolo che vinifichiamo in Rosato**

Dopo una selettiva vendemmia manuale, segue la vinificazione in rosato con pressatura soffice. La fermentazione è spontanea e condotta a temperatura controllata. Il 10% della piccola produzione di mosto viene poi conservata a freddo per evitare la fermentazione ed avere a disposizione gli zuccheri dell'uva Nebbiolo, che, con la luna nuova di Marzo, viene aggiunto al vino finito. A partire da questo momento avviene la fermentazione che genera la caratteristica spuma.

Fermentando in bottiglia si ottiene un Nebbiolo Rosato naturalmente frizzante con fondo. "Tappato" a corona può essere degorgiato come un metodo classico per poterlo consumare limpido oppure agitato e stappato, per renderlo opalescente che con i suoi residui esprime freschezza ed un frutto delicato.

A partire dall'aperitivo si abbina piacevolmente a tutti i piatti delicati. Piacevole da bersi da solo, ottimo con il pesce ed i formaggi e salumi freschi è ideale come aperitivo servito molto freddo

Servire a **4°-6° C**



Pét Nat or Pétillant Naturel or Naturally Sparkling Wine

In the certified organic vineyard of the **Pinella** region in Cocconato d'Asti, we grow **Nebbiolo grapes, which we vinify as a rosé.**

After a selective manual harvest, the rosé vinification process begins with gentle pressing. Fermentation is spontaneous and conducted at a controlled temperature. 10% of the limited must production is then kept chilled to prevent fermentation, preserving the sugars of the Nebbiolo grapes. With the new moon of March, this must is added to the finished wine, initiating a fermentation that creates its signature effervescence.

Through bottle fermentation, we obtain a naturally sparkling Nebbiolo Rosé with sediment. Crown-capped, it can be disgorged like a traditional method sparkling wine for a clear finish, or it can be shaken and opened to release an opalescent appearance that, with its residues, expresses freshness and delicate fruit. Perfect as an aperitif, it pairs wonderfully with all delicate dishes. Enjoyable on its own, excellent with fish, cheeses, and fresh charcuterie, it is ideal served very cold as an aperitif.

Serve at **4°-6°C**

